Jean-François MARCHAT

(socianalyste)

*en coopération avec
Aurélien Cosse
Laurent Daudet
Nathalie Dechamp
Didier Faydi
Frédéric Gaillardin
Sophie Girault
Jeanne Guillemot
Philippe Janicot
Emmanuelle Launay
Christophe Perriot,

*avec le concours de
Frédéric Benkhalfallah

*et les témoignages de
Françoise Grenaille
Marie Ingrid
Gérard Villecosse

Recherche Action Formation socianalytique

« prestation/accompagnement alimentaire et Relation à l'Autre »

Recherche et innovation au CHRS
Augustins-Gartempe (ARSL)
11 rue Malesherbes (87 100-Limoges)

Rapport de la 2e phase
(mars-novembre 2012)

Version finale, revue et corrigée
par les membres du groupe de RAF
et les personnels réunis en
décembre 2012, janvier et mars 2013

Nous remercions

Mmes Kasimira, Mayifa et Sariaka,
MM Adjatay, Din, Johny,
Panteleï, Patrick et Pierre,
résidents du CHRS qui ont bien voulu accepter
les entretiens réalisés en juillet-septembre 2012

ainsi que l'ensemble des personnels de l'établissement
qui ont participé aux restitutions organisées
à la fin de cette deuxième phase de la RAF.

***« Le moyen le plus simple d'identifier autrui à soi-même,
c'est encore de le manger »***
(Claude Lévi-Strauss).

SOMMAIRE

Avant propos

La deuxième phase de la RAF engagée en mars 2012 prévoyait de s'achever en octobre. En fait, l'ampleur du chantier n'a pas permis de respecter cette échéance.

En produisant le présent rapport, force m'a été de constater que dans le domaine de la Recherche-action socianalytique, et ce, d'autant plus qu'elle revendique aussi une perspective formative, un tel document ne peut être qu'une restitution assumant le caractère collectif, ouvert, inachevé de la démarche engagée : un *work in progress.*

De là, quelques problèmes d'écriture : comment éviter une forme trop achevée ? Comment mettre en débats, en confrontations rigoureuses et bienveillantes, les apports des sept participants actifs (et des quelques participants plus discrets) « acteurs-chercheurs » associés à la démarche engagée depuis maintenant un an ?

Au final, le texte qui suit est donc une invite à ce que ses co-auteurs, absents-présents à travers les extraits des textes et dits dont je propose ici une restitution mettant en débat les produits inachevés des trois volets qui ont été investis par le groupe de RAF :

. dans une première partie, je reprendrai les éléments fournis par ceux qui, dans ce groupe, ont investi l'axe socio-historique à partir duquel il a déjà été possible d'identifier quelques questions relatives à la façon dont l'ARSL met en œuvre la prestation alimentation qui lui incombe.

.une seconde partie permettra de revenir sur les éléments théoriques qui ont donné lieu à la circulation de quelques textes d'auteurs majeurs, à la production d'écrits par des membres du groupe de recherche, fait parfois l'objet de débats toujours trop brefs mais qui ont contribué à produire le questionnement commun à partir duquel une série de neuf entretiens associant les résidents a pu être réalisée.

.avec la 3e partie je proposerai un premier bilan de ces entretiens, bilan auquel les membres du groupe ont contribué sans avoir eu le temps d'une synthèse finale.

.enfin, la dernière partie tentera de lister les potentialités pratiques que ce travail permettrait d'examiner, si une troisième phase est jugée utile.

1ère partie

Approche socio-historique

La RAF entendait explorer la question du rapport à l'autre en examinant comment envisager un changement éventuel des conditions actuelles dans lesquelles le CHRS assume sa mission d'aide alimentaire auprès des résidents.

Pour éclairer la situation présente, j'avais proposé aux professionnels qui le souhaitaient d'engager dès la première phase une investigation de type généalogique à partir des archives de l'établissement.

Il fallait, dans un premier temps, s'interroger sur les sources internes dont il pourrait être éventuellement fait usage, ce qui conduisit Philippe Janicot à établir la liste des documents qui y sont produits. On a pu constater que cette liste ne contenait pas de documents directement consacrés à la question, qu'il faudrait donc procéder au traitement secondaire de données tirées de divers dossiers.

La recherche de ces documents a permis de constater la richesse des archives conservées par l'établissement. Malheureusement, comme c'est souvent le cas, cette préservation n'a pas encore pu donner lieu au classement minimal nécessaire à une investigation systématique.

Deux décisions ont alors été prises :

- Examiner une liasse trouvée au hasard afin de mieux cerner les voies par lesquelles il serait éventuellement possible de travailler
- Recourir à la mémoire vivante des professionnels les plus anciens afin qu'ils apportent un témoignage à ce sujet.

La liasse examinée par Philippe Janicot et Christophe Perriot devait se révéler tout à fait pertinente par rapport au travail engagé : elle réunit des documents concernant l'année 1994. Compte tenu du caractère exceptionnel de cette année (comme on le lira plus loin) j'ai bien sûr insisté par la suite pour pouvoir consulter le rapport annuel qui lui a été consacré. Force est de constater que ce rapport, bien que proposant un bon volume d'informations comme c'est le cas chaque année reste totalement silencieux quant à l'évènement majeur que vit alors le CHRS : à savoir sa restructuration profonde tant par la modernisation de ses bâtiments que par la transformation de son organisation. Or la « liasse miraculeuse » éclaire ces évènements majeurs et montre que la question de la prestation alimentaire y a joué un rôle important. Le recours à la mémoire vivante, ainsi stimulé, devait en partie confirmer ces constats.

Au point où nous en sommes, l'ensemble des pièces qu'il a ainsi été possible de travailler comprend

-la liasse d'archives dont Philippe Janicot a fait une note de synthèse titrant «historique de la fusion entre le foyer des Augustins et celui de la Gartempe ».

-la série des rapports annuels disponibles concernant les années 1986 à 2011

-les entretiens avec Mme Ingrid, commis de cuisine depuis de nombreuses années, assumant actuellement la tâche de distribution de nourriture pour les personnes hébergées au Centre, et avec Mme Grenaille, longtemps responsable de la Résidence de la Gartempe. Un autre entretien a eu lieu avec M. Villecosse qui a pu apporter son témoignage sur les conditions dans lesquelles le dispositif avait évolué en 1993-1994, époque à laquelle il était délégué du personnel.

-une note de Nathalie Dechamp qui, en qualité de Conseillère en Economie sociale et familiale, a suivi la question de l'alimentation depuis son arrivée au CHRS, en 1988.

L'histoire de la prestation « alimentation » au CHRS est en fait mal connue des personnels et il nous a été assez difficile d'en restituer l'évolution : il n'est pas certain que le présent document soit encore satisfaisant à cet égard. Dans les échanges que nous avons eus, la situation semblait initialement très simple : deux systèmes co-existent (distribution/Tickets service) et les critiques qui leur sont adressées justifient d'un projet de réorganisation, aujourd'hui bloqué, mais qui pourrait être celui d'une épicerie éducative. Or, deux éléments ont rapidement montré que les choses sont plus complexes :

- D'une part, Aurélien Cosse devait perturber la liste des critiques adressées aux deux systèmes en remarquant que le plus étonnant de la situation tient à ce qu'aucune réflexion n'ait encore eu lieu qui associe à chacun de ces systèmes une approche éducative spécifique, ce qui aurait normalement dû présider à leur création.
- D'autre part, Jeanne Guillemot, alors que je lui demande de clarifier les règles d'attribution des tickets service qui me semblent moins évidentes qu'on me l'a dit jusque-là, répond qu'en fait ces règles sont très variables, qu'il existe plusieurs dérogations qui finissent par leur faire perdre beaucoup de leur cohérence.

Bref : on ne sait plus très bien d'où on est parti… ni même où on est d'un point de vue éducatif.

C'est précisément dans une telle situation qu'une plongée dans les méandres de l'histoire de la prestation alimentation peut être particulièrement utile parce que les temps forts du processus généalogique que cette histoire a connu ont laissé des traces mnésiques qui participent à l'interprétation que les personnels donnent à la situation actuelle, aux réponses qui pourraient y être apportées, aux débats qu'il convient de conduire à leur sujet. Et ceci aussi bien pour les (rares) témoins d'une époque ancienne que pour les personnels les plus récents.

En rassemblant les quelques sources dont je viens de faire état, il me semble que l'histoire de la prestation « aide alimentaire » au CHRS peut identifier plusieurs moments structurants qui imbriquent des niveaux divers (financiers, idéologiques, techniques…) dont la situation actuelle est largement le produit.

Dans cette optique, la mutation majeure qui a marqué le CHRS depuis sa création (en 1978) tient à la fin de « l'internat » qu'il constituait à ses débuts. La défense du modèle de

l'internat a été l'un des plaidoyers les plus véhéments du directeur du foyer des Augustins. Il y procède dans son rapport d'activité de 1993 :

« … le travail d'internat est un travail de tous les jours basé sur la présence et sur l'écoute. Cette présence permet incontestablement aux Résidents de mieux se repérer à la fois dans l'espace, que sont le Foyer et la ville, et dans le temps (…) C'est aussi un repère par rapport à la loi. Ce repère va amener les personnes à mieux cerner les limites du possible et de l'impossible, du permis et de l'interdit ».

Et d'insister : *« J'affirme que l'internat a encore sa place sur l'échiquier du 'social'. Il a été à mon sens trop souvent la cible d'attaques et de critiques peut être parfois fondées, mais trop souvent injustes ».*

Ce texte permet d'apprécier la distance qui s'est à présent creusée entre le modèle de l'internat (« institution totale » si l'on se réfère à Goffman) et ce qu'est devenu le Foyer aujourd'hui. A l'évidence, les causes sont multiples : elles tiennent en partie aux évolutions législatives (dont fort justement Christophe Perriot rappelait qu'il faut les compter dans le jeu des faits structurants majeurs) qui modifient la liste des personnes que les CHRS ont mission de recevoir (loi de 1998) ou visent à mieux les associer à la marche de l'établissement (loi de 2002). Mais c'est aussi, comme on le lit d'année en année dans les rapports d'activité, l'évolution de la précarité qui fait bouger les termes des besoins alimentaires et des réponses qui leur sont apportés.

Issu de la fusion en 1997 du Foyer des Augustins (héritier du premier foyer d'accueil ouvert en 1961) et de la Résidence de la Gartempe (créée en 1983), le CHRS « Augustin-Gartempe » comprend deux pôles d'hébergement : le Foyer accueille jusqu'à 217 hommes (en 1986) ; la Résidence, une soixantaine de femmes et une trentaine d'enfants chaque année.

- **Le réfectoire du foyer des Augustins.**

Depuis sa création, jusqu'en 1994, le foyer des Augustins dispose d'un réfectoire, d'une cuisine et emploie trois personnes pour assurer la préparation de trois repas par jour. Les résidents reçoivent des tickets qui leur permettent d'y accéder. Dans son rapport de 1988, le directeur du Foyer des Augustins se félicite d'avoir vu l'établissement progresser du point de vue de la prise en compte du désir du personnel d'être un acteur « à part entière dans le fonctionnement du Foyer ». Il précise :

« le Service Cuisine a évolué dans ce sens, avec l'acquisition d'un minimum de matériel, les cuisiniers prennent en charge actuellement la confection totale des repas, depuis l'entrée jusqu'au dessert et utilisent plus de 90 % de produits frais. Ils ne sont plus des ouvre-boites ou des réchauffeurs ».

En recueillant le témoignage de Françoise Grenaille (ex directrice de la Gartempe), Christophe Perriot a pu décrire très concrètement comment fonctionnait ce service :

A cette époque, la cuisine est collective, les hommes mangent dans un réfectoire à des horaires échelonnés, mais stricts. La cuisine est équipée, les repas servis sur un plateau que l'on donne par un passe-plat contre un ticket-repas. Trois repas sont proposés

(petit déjeuner, déjeuner, diner). Ils sont confectionnés par une équipe composée d'un cuisinier, d'un commis de cuisine et d'un plongeur. Le prix des repas est indicé sur le SMIG ; les trois menus sont proposés par le cuisinier.

En 1979, un menu à 4,50 f, un médium à 7 f. et un « menu gastronomique » à 10 f. sont proposés. Il semble que ces différences de prix aient été décidées du fait de la présence de boissons (alcoolisées ou non) : on sert de l'alcool à table mais, pour des raisons de sécurité, il n'y a pas de couteaux sur les plateaux. La même année, l'équipe décide que tout retard de paiement de ticket (le délai accepté étant de 15 jours) entraînera la fin de l'accompagnement

« En décembre 1980, l'idée de prendre des repas à l'extérieur du foyer avec les résidents est approuvée lors d'une réunion pédagogique cette proposition est argumentée par la volonté d'améliorer la qualité de la relation des travailleurs sociaux avec les résidents : il s'agit d'enrayer une relation assisté-assistant et de permettre de nouveaux échanges dans un lieu plus neutre. La proposition d'un partage de repas, hors CHRS, entre salariés et résidents, ne sera appliquée que quelques mois. Nous n'avons pas trouvé de décision y mettant clairement un terme ».

La dynamique éducative globale mise en œuvre au Foyer n'intègre donc pas l'activité de restauration comme pertinente. C'est ce que confirme Nathalie Dechamp qui témoigne de la situation qu'elle découvre en intégrant l'équipe éducative en 1988 :

«A l'époque, aucune action éducative visant l'autonomie au quotidien n'était envisagée par l'équipe de travailleurs sociaux en place. Un nouveau directeur venait d'être recruté (1988).

La seule intervention qui a pu être réfléchie et mise en place, fût la Fête de Noël, comme événement social qui était jusqu'alors peu marqué au sein de la structure contrairement à l'importance de cette tradition dans notre société. Un projet a donc été réalisé avec en autre un repas festif, la décoration des locaux et un cadeau offert à chaque résident.

L'objectif de cette démarche était avant tout de tenter de rompre la rupture et l'isolement social que pouvait connaître une majorité des hommes séjournant dans l'établissement. »

Le fait de tenir l'alimentation pour un problème mineur par rapport à l'autonomisation des résidents fait l'objet d'un fort consensus au sein de l'établissement : Philippe Janicot le constate en lisant le compte rendu d'une réunion du 15 octobre 1993, consacrée au projet de restructuration de ce Foyer et pendant laquelle la question de la « mise en place d'un service d'aide à la confection des repas pour certains résidents et un service restauration pour les moins autonomes » est mise en débat. L'employeur pense que l'équipe éducative doit intervenir à propos de la nourriture comme elle le fait pour le logement, ce à quoi les délégués du personnel opposent une fin de non-recevoir : la capacité à confectionner un repas ne saurait être une priorité éducative : un service de restauration collective doit être maintenu. En fait, il semble que ce débat occulte un conflit opposant personnel de cuisine et équipe éducative. Christophe Perriot en retrouve les termes dans des comptes rendus de réunions (dont il ne donne malheureusement pas la date) :

« *Les comptes rendu font cependant état de tensions de plus en plus fréquentes entre l'équipe des services généraux et l'équipe pédagogique : celle-ci fait état des plaintes*

des résidents au sujet de l'alimentation, tant d'un point de vue qualitatif que quantitatif. Se sentant remise en question, l'équipe de cuisine demande aux travailleurs sociaux d'élaborer les menus –ce que ces derniers refusent. D'après certains salariés de l'époque, ce conflit avait plusieurs causes : la professionnalisation de l'équipe éducative progressant une certaine distance les éloigne des autres salariés et une fracture entre « cols blancs » et « cols bleus » devient perceptible »

Ces questions trouveront leur réponse avec la réorganisation que les travaux de réhabilitation des locaux permettent d'engager : pendant une année, le service de restauration est suspendu. Quatre postes et demi sont supprimés à l'ARSL, dont les deux plein-temps occupés par les deux cuisiniers du Foyer, alors licenciés. Lors de son inauguration, en juin 1996, le nouveau Foyer des Augustins compte 27 studios avec kitchenettes mais aussi un petit réfectoire doté d'une cuisine semi-professionnelle. Un seul poste est maintenu : celui de Mme Ingrid, commis de cuisine, qui assure la distribution d'aliments, peut conseiller les résidents qui ignorent comment les accommoder et continue de préparer quelques repas pour ceux qui sont incapables de le faire : la question alimentaire est donc toujours déléguée aux « services généraux ».

L'expérience de l'hôpital de St Alban et l'invention de la psychothérapie institutionnelle, dont Frédéric Gaillardin transmet le détail à la suite d'une conférence donnée à Limoges, en 2012, par deux soignants de la clinique de La Borde, livre quelques clés possibles de lecture de ces faits, d'autant plus qu'ils se déroulent dans le cadre d'un « Internat » (du moins jusqu'en 1995) : les tensions liées à une division du travail clivant fortement le groupe des personnels que je qualifierai ici de « techniques » et celui de l'équipe éducative, provoquent une situation particulièrement contre-productive à l'égard d'une activité qui pourrait devenir le support d'une démarche contribuant à l'individuation des résidents –c'est-à-dire leur autonomisation singulière à la faveur d'une dynamique collective. Cette perspective serait-elle envisageable (et souhaitée) aujourd'hui ? Les profondes transformations opérées, depuis une dizaine d'années au sein de ce qui deviendra le foyer Augustin-Gartempe après la fusion des deux établissements, supposent probablement une approche nouvelle du problème.

- **L'aide alimentaire de la Résidence de la Gartempe.**

Dans les années 1990, la Résidence de la Gartempe fonctionne sur un modèle très différent de celui du Foyer des Augustins. On se souvient de « bons » remis aux résidentes après avoir établi avec elles la liste des achats qu'elles devaient faire. Pour les professionnels, ce système était lourd d'humiliation et le recours actuel aux tickets service a marqué une avancée positive en ce domaine.

Il semble qu'on ait maintenant oublié l'origine de ce système qui était lui-même venu pallier le vide provoqué par la suppression de « l'aide alimentaire ».

Les rapports annuels font état d'un certain nombre « d'aides alimentaires » délivrées jusqu'en 1995. La responsable de la résidence, rappelle en quoi consistaient ces mesures dont elle déplore la suppression :

« Les aides alimentaires :

« Tournées vers les familles en grande difficulté, qui nous étaient recommandées par les AS du secteur, créées dans le but de maintenir une population 'à flot', elles ont dû être interrompues faute de moyens financiers.
« Bien que nous ayons proposé de maintenir la prestation en demandant des aides financières au Département, une fin de non-recevoir nous a obligés à renoncer à ce que nous considérions comme une forme de maintien d'une insertion sociale, précaire certes, mais acceptable dans ce sens qu'elle permettait aux travailleurs sociaux d'intervenir non dans l'urgence absolue mais sur du plus long terme (mise en place d'aide éducative budgétaire, tutelle aux prestations, etc.). Cette décision d'économie budgétaire à court terme coûtera cher à long terme ».

Ce texte nous apprend que la Résidence pratiquait un système d'aide aux familles les plus déshéritées, associé à une démarche pédagogique (peut être inspirée des méthodes des conseillères en économie familiale). En fait cette possibilité tenait pour partie au fait que les femmes étaient accueillies non pas en « internat » mais dans des logements autonomes. Par ailleurs, même si les cas de grande pauvreté tendaient alors à se développer, il est probable qu'à l'origine les femmes disposaient plus souvent de ressources leur permettant d'assumer leurs achats alimentaires. Il faut avoir en mémoire que le texte instituant les CHRS posent le principe d'une participation des hébergés aux frais qu'ils génèrent –question aujourd'hui récurrente mais qui ne peut être abordée dans les mêmes termes qu'il y a trente ans compte tenu de la dégradation du marché du travail et des emplois de substitution qui ont été créés par la suite. La Résidence de la Gartempe a d'ailleurs sû un temps adosser ses stratégies d'insertion des femmes qu'elle recevait en s'associant, en 1984, à l'Association GERMENA, un service d'insertion par l'économique puis le restaurant le Jauvion. Cette entreprise d'insertion, créée en 1989 a pu employer 12 femmes en ayant recours à des contrats aidés) et en former 19 autres à l'occasion de stages rémunérés. La chute des aides et l'impossibilité d'envisager une progression suffisante du chiffre d'affaires (les locaux étant exigus) devaient mettre un terme à cette expérience en 1992. A cette date, la Gartempe accueille 25 femmes et 29 enfants et apporte une aide alimentaire à 63 familles. En 1994, ce seront 371 personnes qui justifieront de « listes alimentaires et produits d'hygiène de base ».

- **La longue crise du milieu des années 1990**

Ces deux dispositifs sont en fait en crise au début des années 1990 et la restructuration de 1994 arrivera à point pour les résoudre.

Le système appliqué au foyer des femmes, qui donne lieu à la délivrance de « bons d'achat » aurait été considéré comme humiliant et provoqué un certain malaise chez les professionnels chargés de l'appliquer. Le conditionnel s'impose ici car on ne trouve pas trace de ce malaise dans le rapport de la responsable en 1995 (cf. supra).

Les repas réalisés au foyer des Augustins relèvent de la seule responsabilité de l'équipe de cuisine. Alors que, les bons sont conçus pour contribuer à la poursuite d'un projet éducatif pour les femmes, la restauration fournie aux hommes garde le caractère d'une prestation indépendante de toute visée pédagogique. L'équipe de cuisine en tire probablement la satisfaction d'une autonomie gratifiante. Mais elle doit aussi en assumer les revers : on a vu comment les plaintes concernant les menus sont fréquentes et exacerbent une certaine tension entre le personnel de service et les personnels éducatifs.

Or, 1994 est aussi une année où intervient une crise financière due au fait qu'un accord de branche a été passé l'année précédente au niveau national qui prévoit la reconnaissance des heures d'astreinte qu'assumaient jusque-là bénévolement les personnels éducatifs. L'application de cet accord a des conséquences financières importantes que l'Etat n'a pas anticipées. Au pied du mur, il s'avère que l'ARSL ne peut assumer ce surcoût. Le Président demande aux personnels d'accepter d'attendre encore afin de préserver tous les emplois. Ce que les délégués du personnel refusent. La restructuration va cependant permettre de passer ce cap difficile : les travaux nécessitent la fermeture des cuisines pendant un an, ce qui justifie le licenciement de deux des trois salariés qui y travaillent. La 3e personne concernée accepte un changement de contrat : elle assurera la distribution alimentaire aux résidents.

L'examen d'une liasse d'archives retrouvée par Philippe Janicot donne une idée très précise de cette situation :

HISTORIQUE DE LA FUSION ENTRE LE FOYER DES AUGUSTINS ET CELUI DE LA GARTEMPE.

Un décret du 27/03/1993 révise la dotation globale des établissements sanitaires sociaux et médicaux-sociaux pour l'année 1994. Cela aura comme conséquence une très faible augmentation (2%) du budget national des CHRS. Cela représente une augmentation de 40 millions de francs alors que 300 millions sont nécessaires. Sur cette augmentation, le département devra en assumer 50%. (cf : **Article «** ***Travail Social Actualités*** **» du 02/04/93**).

Article du ***Populaire du Centre*** **du 31/08/1993** : « La réduction des dotations entrainerait pour le CHRS un déficit prévisionnel de 1,2 millions de francs pour 94 et un déficit des deux années précédentes dû à un non-paiement des avenants à la convention 51 pour 92 et 93 soit 1.541.000 Frs.

Le président de l'ARSL, monsieur Deloménie, par **un courrier du 07/10/93**, propose, pour éviter des licenciements dus aux réductions budgétaires, une baisse temporaire des rémunérations des salariés du CHRS par suppression provisoire volontaire de l'application des avenants. Après consultation des salariés, ceux-ci refusent majoritairement cette proposition.

Compte-rendu du 15/10/93 relatif à la réunion sur la restructuration du foyer des Augustins : Le financement du projet de restructuration du foyer des Augustins est obtenu. La date prévisionnelle des travaux est le 01/04/94.
La durée des travaux est estimée entre douze et quatorze mois. Ce projet entraine deux licenciements au niveau du personnel des cuisines. Ce projet prévoit également l'aide à la confection de repas pour certains résidents et un service restauration pour les moins autonomes.
Les salariés estiment que cette capacité de restauration ne semble pas adapté à la problématique de la population accueillie et ils demandent l'affectation d'un demi-poste supplémentaire au service cuisine. Dans ce projet, la cuisinière portera alors le titre d'hôtesse de maison. De plus, l'employeur pense qu'il faut envisager l'intervention de l'équipe éducative quant à l'autonomie par rapport à la nourriture, à l'instar de l'accès au logement.
Les délégués du personnel estiment que savoir confectionner ses repas est à prendre en considération d'un point de vu pédagogique mais ne peut devenir une priorité. Il ne s'agit là que d'un aspect d'une démarche d'insertion plus globale.

Une restauration morale et physique de notre clientèle passe, selon les délégués du personnel, par une prise en charge dans un premier temps, d'un service collectif de cuisine, avant qu'elle n'accède à une autonomie dans ce domaine.
Un D.P. fait remarquer que tout changement induit des comportements d'angoisse et de crispation quand des mutations sont vécues à contrecœur. Il fait observer qu'il y a une tendance à imaginer que les gens sont des incapables majeurs et qu'il est préférable de présupposer des capacités de réinsertion possible plutôt que de les sous-évaluer.
La question reste posée quant à la part d'investissement de l'équipe éducative dans cette action.

Courrier de l'ARSL du 03/12/1993 : A ce jour, l'Etat refuse toujours de payer sa dette et demande à l'ARSL de financer le manque à gagner.

Note d'information de l'ARSL aux salariés du 04/01/1994 : L'Etat (DDASS) octroie en « ponctuel » de délégations complémentaires à hauteur de 1 563 885 Frs qui devraient être financées fin janvier 94 pour combler le déficit engendré par le paiement des avenants de 1992 et 1993. Mais il reste des incertitudes pour le budget 94 ; Les licenciements de postes sont maintenus.

On voit ainsi que la crise réactive le débat portant sur les conditions dans lesquelles la prestation alimentation peut/doit être assurée. La direction pousse à une innovation –pour des raisons qui prennent en compte la dimension économique du problème- qu'une partie importante du personnel refuse en se référant au cadre institué de leur mission professionnelle.

Au sortir de ces épreuves, le Centre sera cependant profondément transformé : désormais la mixité est introduite au CHRS et les deux systèmes de soutien alimentaire sont refondus : un lieu de distribution de produits est installé au Centre pour les personnes qui y vivent. Il dispose d'un budget et des aliments que la banque alimentaire lui transmet. Par ailleurs, les personnes qui résident dans les appartements disséminés en ville bénéficient de bons d'achat établis avec les travailleurs sociaux.

- **La situation actuelle**

Jeanne Guillemot a clairement expliqué comment ce système avait ensuite évolué et les problèmes qu'il pose depuis quelques années :

S'alimenter au CHRS (Jeanne Guillemot-juin 2012, retravaillé en janvier 2013)

Au-delà d'une description, j'ai voulu indiquer dans ce texte l'existant et la manière dont ces règles se vivent, mais aussi ce qui a été mis en place plus récemment et qui me semble être au plus près des accompagnements que nous menons.

A ce jour, deux organisations *principales* se côtoient au CHRS et une autre est *en expérimentation, suite à divers constats* :

Les résidents hébergés sur site se rendent deux fois par semaine en cuisine à des heures dites de « distribution alimentaire », faites par Marie. *Les personnes qui travaillent ou sont*

en formation viennent le soir et les autres ont l'obligation de venir le matin, pour pouvoir échelonner les temps de distribution.

Les résidents hébergés dans les appartements extérieurs bénéficient de tickets service qu'ils viennent récupérer tous les jeudis, auprès d'un travailleur social, dans les bureaux.

D'un côté, les résidents *attendent parfois* devant d'autres personnes, hébergées sur le CHRS mais aussi aux Lits Halte Soins Santé (service jouxtant le CHRS en terme de locaux), dont le réfectoire se situe dans la même pièce. *Il n'y a donc aucune discrétion autour de ce moment, mais est ce que nous devons considérer qu'un moment de repas et/ou de distribution doit être un moment calme ? Plutôt intime ? Convivial ? Nos représentations ne sont pas forcément les mêmes en fonction des cultures et des habitudes de chacun.*

Par ailleurs, il peut y avoir des incompréhensions autour des échanges lors de ces moments et des sentiments de honte, de gêne, vis-à-vis des autres résidents qui rentrent sur d'autres dispositifs, et donc sur d'autres organisations.

De l'autre côté, *il me semble que* nous faisons plus attention à la manière dont nous distribuons les tickets service. Nous essayons de faire respecter un espace confidentiel pour que le nombre de tickets distribués ne se fasse pas dans la salle d'attente. Cependant, il *peut* exister, *selon certaines personnes*, un caractère humiliant de payer à la caisse *des supermarchés* en tickets service, avec parfois *des erreurs* de calculs et l'obligation de devoir laisser un article en magasin *au dernier moment. Depuis quelques mois*, certaines grandes surfaces refusent ces tickets ou bien obligent les personnes à n'en utiliser que deux par jour et par personne. Enfin, *ce système-là, plus que celui de la distribution, semble permettre plus facilement la notion de débrouille et d'échanges, parfois contre d'autres denrées, parfois contre de la monnaie afin de pouvoir acheter autre chose que de l'alimentaire.*

D'un côté comme de l'autre, *il me semble que* nous nous éloignons encore une fois du concept de réalité qui est pourtant *inhérent à* notre travail au quotidien auprès des personnes que nous accompagnons.

Dans un souci d'éviter une stigmatisation, au sens de Goffman (cf. *Lexique*), trop importante dans laquelle certaines personnes pourraient se conforter mais n'y trouveront aucun bénéfice à terme et en particulier *dans* « l'après CHRS », nous avons *proposé* un autre système, *qui s'exerce aujourd'hui plus particulièrement sur le dispositif « jeunes » :* plutôt que de participer à hauteur de 20 % des ressources et de bénéficier de tickets service ou de la distribution alimentaire, nous demandons une participation de 10 % des ressources et laissons les personnes gérer leur budget pour se nourrir. Bien sûr, il ne *peut* concerner que les personnes ayant des ressources.

Ce qui est visé à travers ce nouveau fonctionnement est l'autonomie des personnes accompagnées, *aussi bien en termes de budget que de vie quotidienne*. *Nous pouvons*

proposer durant l'accompagnement de participer dans un premiers temps aux moments de courses, de confection des repas et des temps de repas aussi.

Un CHRS *avec son règlement* et *ses* « prestations » *peut* défavoriser toute démarche d'autonomie et conforte parfois les personnes dans des systèmes. *Une confrontation à la réalité et un accompagnement autour de celle-ci semble indispensable pour toutes personnes accueillies en CHRS mais plus particulièrement pour les plus jeunes.*

Enfin, Il serait intéressant de travailler sur un moyen de porter à connaissance aux résidents les frais liés à l'hébergement et à l'alimentation afin de ne pas trop perdre le fil de la réalité.

- **projet d'épicerie, enquête et création d'un atelier cuisine**

C'est dans ce contexte qu'en 2010 la recherche de nouvelles modalités d'intervention en matière d'aide alimentaire est lancée. La présence d'une étudiante en économie sociale et familiale permet de réaliser une enquête auprès des résidents afin de connaître leur opinion. L'approche est quantitative et permet de lister les critiques adressées essentiellement au système de distribution, le système des tickets service posant d'avantage problème, semble-t-il, aux professionnels qui estiment qu'il stigmatise ses bénéficiaires lorsque ceux-ci se présentent à la caisse des grandes surfaces. Un nouveau projet est alors investi : il envisage la création d'une épicerie éducative qui ne sera finalement pas retenu par l'Association.

A la suite de cette enquête, l'atelier cuisine (qui avait été mis en place en 2007) est réorganisé. Nathalie Dechamp en précise le fonctionnement :

> *« A l'heure actuelle le CHRS propose aux usagers une séance par mois d'atelier cuisine. Une réunion de préparation est organisée deux jours avant et nous y invitons les personnes qui se sont inscrites à l'atelier. C'est au cours de cette rencontre avec les participants que nous déterminons ensemble le menu, c'est-à-dire les différents plats à réaliser lors de l'atelier. Dans la mesure du possible nous leurs suggérons de cuisiner à partir des produits récupérés à la Banque alimentaire mais comme nous souhaitons favoriser aussi, parallèlement à l'apprentissage, la question de l'échange, du savoir-faire, de la valorisation et l'estime de soi, nous proposons à ceux qu'ils le souhaitent de faire découvrir au groupe des recettes (comme sur la base d'un réseau d'échanges et de savoirs).*
>
> *Pour des questions d'organisation, les ateliers se déroulent le plus souvent le mercredi matin de 9H à 12H, puis de 12H à 13H tous les participants (travailleurs sociaux compris) sont invités à partager le repas afin de finir l'atelier par un moment de dégustation et de convivialité. Enfin nous consacrons une demi-heure pour finir le nettoyage des ustensiles et des locaux de 13H à 13H30, si cela n'a pas pu être fait avant. »*

En conclusion, Nathalie Dechamp estime qu'il faudrait réorganiser cet atelier qui a lieu trop rarement et à des heures inadaptées.

2[e] partie
Approches théoriques et questionnements

Forte d'une pratique régulière des échanges et du travail théorique, les membres du groupe de RAF ont investi, chacun à sa façon, le champ de la réflexion théorique d'une façon que j'ai trouvée très pertinente.

- **L'analyse de l'implication, clé du rapport à l'Autre.**

Comme il est d'usage, les textes que j'avais proposés ont été reçus avec … prudence (?), donnant rarement lieu à échanges. Il se trouve, cependant, que le groupe ne manque pas de ressources. A l'évidence, ces ressources sont inégalement partagées en raison d'une inégale appétence pour ce niveau d'approche. Pour autant des concepts sont lancés, des noms cités… une « ambiance intellectuelle » assez proche de celle à laquelle je peux participer existait. Ainsi, la référence à la psychothérapie institutionnelle fait écho ; en citant Goffman, Jeanne Guillemot investit la conceptualisation stimulante de l'interactionnisme symbolique que j'invitais effectivement à saisir. Faisant écho des travaux engagés dans le cadre puis, bientôt l'évocation des débats reprenant les thèses –toujours vivantes- que Marcel Mauss a développées dans son *Essai sur le don,* Aurélien Cosse communiquait en juillet, sur ce point, un long texte très argumenté qu'il convient ici de reprendre, sachant que j'avais suggéré quelques reformulations auxquelles l'auteur n'a pas souhaité/ pu procéder.

- **Don, contrat, dette : modes de rapport à l'Autre.**

Dans un texte très argumenté dont on trouvera l'intégralité en annexe, Aurélien Cosse propose une perspective qui se révèlera particulièrement stimulante pour la suite de la démarche :

Entre le don et le contrat : accompagner les résidents du CHRS et réduire les dépendances vis-à-vis de l'aide sociale. (Aurélien Cosse, juillet 2012) (extrait)

Au final, peut-être pourrions-nous résumer notre propos par : comment tenter d'endiguer les effets pervers d'une prise en charge et réduire les dépendances vis-à-vis de l'aide sociale ? Telle pourrait-être l'une des interrogations majeures qui guide l'accompagnement proposé au CHRS.

Dans cette perspective, l'enjeu de l'accompagnement ne peut pas se situer dans une réponse adéquate aux besoins formulés par les résidents du CHRS, mais dans le fait de permettre et d'aider une personne à renoncer à une position de donataire pour investir une position souple de donateur/donataire dans les échanges sociaux.

Il nous semble que « l'essentiel du travail éducatif est de déboucher avec les personnes sur la construction d'une dette symbolique investissable dans l'espace social. Comment faire quand tout est dû ? Si ce n'est marquer dans la matérialité du paiement que la dette est du côté du sujet. La dette si l'on reprend les catégories de Marcel MAUSS dans son célèbre « Essai sur le don » est ce qui permet, au-delà de donner et recevoir, de faire retour à la communauté, donc de s'insérer au sens propre, de prendre une place qui a de la valeur dans les échanges sociaux. Les personnes prises en charge n'ont pas une dette vis-à-vis des éducateurs qui les accompagnent, car ceux-ci sont payés pour ce qu'ils font ; ils ont une dette vitale envers la société. Ils ont à investir leur vie dans l'espace de la communauté humaine. Autrement dit, une façon de payer cette dette est l'insertion. Prendre la question de l'insertion par ce biais est la seule façon pour la poser comme processus où le sujet est actif. » (Joseph ROUZEL, *Le travail d'éducateur spécialisé,* Dunod, p.42).

Finalement, cette question vient également interroger l'identité du travailleur social, entre don et service contractualisé.

Ces deux aspects sont effectivement présents. Impossible de séparer totalement cette profession de la sphère du don, dans la mesure où le travailleur social fait avec ce qu'il a, c'est-à-dire ce qu'il est. Impossible aussi, d'isoler totalement cette profession de la sphère marchande (1), dans la mesure où le travailleur social perçoit un salaire, qui représente une part de la redistribution des richesses en provenance de l'Etat-providence.

Nous sommes sans doute confrontés ici à l'un des paradoxes du travail social : donner de soi à autrui, et être payé pour le faire. Sans doute convient-il de ne pas vouloir dénouer ce paradoxe.

(1) Il serait ici utile de parler de **sphère non marchande monétarisée**, le travail social, en France, étant financé par les fonds de la redistribution et n'étant pas confronté directement au marché (NDLR).

3e partie
Approche empirique

L’interprétation des résidents

La réalisation des entretiens a beaucoup surpris les travailleurs sociaux qui, connaissant bien les personnes concernées ne pensaient pas qu’elles allaient les découvrir sous un jour tout nouveau.
A quoi attribuer ce dépaysement ? Quels enseignements en tirer ?
Nous adaptons tous nos comportements et nos propos aux situations et aux interlocuteurs auxquels nous avons affaire. La situation d’entretien, qu’il s’agisse d’entretiens professionnels, de recherche ou des rencontres que la vie quotidienne crée les conditions d’une interaction qui détermine le ton de l’échange, influant par là même sur son contenu.
Neuf entretiens ont été réalisés entre juillet et fin octobre 2012. Le dispositif mis en place prévoyait la réalisation de 18 entretiens, étant entendu que je devais conduire les huit premiers en présence d’un professionnel assurant un rôle d’observateur, invité, en fin de séance, à intervenir comme il le souhaiterait.
Les personnes sollicitées ont d’abord été choisies au hasard à partir de la liste des résidents. Dans deux cas, les professionnels ont souhaiter modifier la liste initiale en raison des difficultés linguistiques des intéressés. Cette sélection ayant eu lieu en fin juin, il a aussi fallu tenir compte du départ d’une personne (sans modifier la liste initiale puisqu’au final seules 9 personnes sur les 14 prévues ont été sollicitées. Ce sont donc 7 résidents qui auraient dû être interviewés par un tandem de travailleurs sociaux ; 5 n’ont pu l’être, faute de temps.

- ## Le corpus des entretiens

Au final, le corpus (dûment anonymisé ici) est le suivant :

interviewers	Pseudonyme des interviewés	Sexe	origine	Type d'aide alimentaire au moment de l'entretien
JF Marchat Christophe Perriot	1-Sariaka	Femme	étrangère	Tickets service
JFM Jeanne Guillemot	2-Pierre	Homme	étranger	Distribution
JFM Aurélien Cosse	3-Patrick	Homme	Français	Distribution
JFM Laurent Daudet	4-Panteleï	Homme	étranger	Tickets service
JFM Frédéric Gaillardin	5-Din	Homme	étranger	Distribution
JFM Nathalie Dechamp	6-Adjatay	Homme	étranger	Tickets service (pour raisons de santé)
JFM Philippe Janicot	7-Kasimira	Femme	étrangère	Tickets service (pour raison de santé)
Jeanne Guillemot ?	8-Johny	Homme	Français	Autonome (car ayant une activité rémunérée)
Laurent Daudet Nathalie Dechamp	9-Mayifa	Femme	Etrangère	Tickets service

Le corpus comprend 3 femmes et 6 hommes, 3 français et 6 personnes d'origine étrangère ; 5 interviewés ont moins de trente ans.

- ## Le guide d'entretien

Le guide d'entretien (Annexe II) prévoyait d'aborder trois thèmes :

-**l**e premier, à partir d'une question sollicitant le souvenir spontané de l'interviewé à l'évocation de la nourriture, visait à ce qu'il se situe culturellement à partir d'un fait vécu marquant. Ce thème a rencontré une forte résistance de la part de deux hébergés d'origine étrangère qui ont probablement manifesté, en refusant d'apporter leur contribution d'exposer une part d'intimité, la quasi-totalité des souvenirs livrés, par ailleurs, renvoyant à des situations vécues pendant l'enfance avec leurs proches.

-le deuxième thème visait à ce que les interviewés abordent les différentes dimensions (sociale, gastronomique, diététique) de la nourriture.

-le troisième thème abordait directement la question des conditions dans lesquelles ils vivent le système d'aide alimentaire dont ils bénéficient au CHRS.
Les relances visaient non seulement à permettre aux interviewés de préciser les réponses qu'ils apportaient mais aussi de comprendre dans quelle mesure ils vivaient cette aide comme un « don » procédant de la bonne volonté des professionnels ou comme une prestation socialement établie.

- **Conditions de réalisation**

La situation d'entretien avait été initialement définie avec une répartition des rôles entre deux interviewers : j'assurais la première partie de l'interview (pour les 7 premiers entretiens), des sept professionnels impliqués y assistant silencieusement et prenant des notes avant d'intervenir à son tour en fin de séance. Pour les 7 entretiens suivants, des binômes de professionnels avaient été prévu, chacun devant pouvoir conduire au moins un entretien.
Les entretiens avaient lieu dans la salle de réunion du CHRS, ce qui leur donnait un caractère bien marqué du point de vue de leur objectif (comprendre et changer éventuellement) tout en les soulignant leur différence avec les entretiens que les hébergés de l'établissement sont habituellement amenés à avoir avec les professionnels. C'est Jeanne Guillemot (je crois) qui devait fort judicieusement demander une disposition précise des places attribuées à chacun : l'interviewé se trouvant ainsi placé entre les deux co-intervenants, eux-mêmes installés à une distance identique par rapport à lui, sur deux bords des tables à l'intersection desquelles il était systématiquement placé. Cette disposition créait une ambiance de travail où la confiance pouvait s'instaurer.

Les techniques d'entretien telles qu'elles sont travaillées dans le champ des sciences de l'homme, divergent selon les paradigmes des recherches qui les provoquent. Pour reprendre le distinguo assez classique qui permet de spécifier les critères de scientificité de la Recherche-action par opposition aux recherches (néo)positivistes et aux recherches phénoménologiques, on pourra dire qu'un entretien réalisé dans ce cadre ne vise ni à dévoiler de vérité pure (qui échapperait même à la conscience du sujet interviewé), ni à mettre en évidence la contingence des opinions. Il s'agit plutôt de permettre la prise de conscience réciproque de faits, vécus et relatés par les interviewés et ainsi reçus par les interviewers. Cet objectif mobilise une forme d'empathie qui peut s'apparenter à celle du professionnel de l'action sociale investi d'une mission d'assistance auprès de publics avec lesquels il est régulièrement amené à conduire des entretiens. Dans les deux cas, *le rapport à l'autre* sollicite une certaine prise en compte de sa propre *implication sociale et psychologique*. Pour autant, l'intérêt du travail conduit au CHRS aura d'abord été de proposer, non pas un quelconque « modèle » qu'il s'agirait désormais de transférer dans le domaine professionnel, mais une méthode en partie différente qui, mise en regard des techniques d'entretien dans le travail social, permettent des constats stimulants. Les participants à la RAF ont été surpris de découvrir les personnes qu'ils pensaient bien connaître leur livrer une part d'eux-mêmes qu'ils ignoraient. Cette découverte s'est parfois accompagnée d'une forte dose de scepticisme lorsque les récits des interviewés apparaissaient en contradiction avec des récits, voire des observations antérieures.
Aurélien Cosse (entretien 3) écrit ainsi : « je fus extrêmement surpris par (la) volonté affichée (de Patrick) de mettre en avant une expérience de la rue, qui de mon point de vue, est assez éloignée de ce qu'il a connu ».

J'ai beaucoup insisté sur le fait qu'il ne s'agissait pas, dans le cadre de cette RAF, d'apprécier la « véracité » des faits relatés par les interviewés ou, plus exactement encore qu'il fallait tenir pour « vrais » ces énoncés parce que ce sont ces énoncés, *en tant qu'interprétation* qui « portent » la réalité qui nous importe ici. Leur vérité, en tant

qu'énoncés ayant été produits dans le cadre de cette RAF est incontestable : la part trop belle faite à une expérience de la rue ? Qui peut en juger ? Voici ce que ce résident entend « donner à voir » et à partir de quoi il parlera d'amitié, de solidarité… de projet personnel, voire collectif. La passion de tel autre jeune pour la cuisine serait démentie par ce qu'il laisse voir de sa pratique effective ? Les principes sont rarement exactement confirmés par les actes -c'est même l'une des perspectives les plus fertiles de la sociologie du travail que de distinguer « travail prescrit » et « travail réel ». Pour autant, l'énoncé d'un interviewé vaut engagement d'une part de lui-même qu'une RA ne peut invalider sans lui laisser toute sa chance de faire ensuite ses preuves.

- **Recueil des énoncés : l'invention d'une méthode.**

Tous les entretiens ont été enregistrés, l'idée initiale étant de partir des notes établies par les professionnels à la suite de chaque séance, sans recours de leur part aux enregistrements que j'ai repris. La consigne donnée pour l'établissement des notes renvoyait à des principes classiques (cf Annexe I) : faute de pouvoir tout noter, on pose quelques repères permettant une formulation ultérieure la plus proche possible du sens des propos énoncés, quelques expressions particulièrement marquantes pouvant seules faire l'objet d'une retranscription littérale que la note finale devait prendre soin de signaler en usant de guillemets.

J'ai été particulièrement surpris de la qualité de la première note établie par Christophe Perriot et y ai trouvé l'idée de procéder selon une méthode qui a pu ensuite être appliquée aux sept premiers entretiens (car, n'ayant pas participé aux deux derniers, je ne dispose pas de leur enregistrement) : plutôt que de retranscrire totalement les entretiens (d'une durée moyenne de 45 minutes), je complétais les notes, obligatoirement lacunaires, le plus souvent en intégrant des citations, parfois en signalant des erreurs d'interprétation -ce qui se révéla assez exceptionnel. En procédant ainsi, il a été possible de mettre en relief la *pluralité des écoutes* et, ce faisant, la richesse même des énoncés qu'une retranscription littérale appauvrit inévitablement. C'est que la transcription littérale (qui, contrairement à ce que prétendent certains, est déjà une interprétation du simple fait du passage de l'oral à l'écrit), sous couvert d'objectivité, rend la subjectivité de l'interwiever imperceptible. En d'autres termes : elle masque « le rapport à l'autre » qui s'exprime au moment même de l'entretien.

Ainsi, nous allions rapidement constater ce qui pourrait être analysé comme relevant de l'implication professionnelle de Christophe Perriot : la note qu'il propose présente en effet un inconvénient si on se place du point de vue de la recherche en sciences sociales. Elle inclue de nombreuses informations qui noient le propos de l'interviewée. Les *interprétations* de cette dernière disparaissent au profit d'une reconstitution dont je retrouve le modèle dans les rapports annuels du CHRS –modèle qui participe d'une technique professionnelle : l'étude de cas, ou « monographie ». Cette technique a probablement l'avantage de dresser un portrait détaillé du sujet concerné en fonction d'objectifs professionnels partagés par le milieu du travail social. Du point de vue d'une recherche, il présente l'inconvénient de ne rien laisser paraître non seulement de l'origine réelle des données, donc des présupposés ayant guidé le choix opéré par l'interviewer. Du même coup, la mise en perspective de ce témoignage avec celui des autres interviewés, qui suppose de partir des problématiques communes élaborées dans le cadre de la Recherche-action, se révèle difficile.

Par contre, Christophe Perriot avait mentionné quelques-unes de ses observations, exprimant ainsi des interprétations que je n'avais pas partagées. Ce faisant, il rendait sensible nos *différences d'écoute*

Les différentes étapes du travail de transcription-interprétation des entretiens transparaissent dans le choix de textes qu'on trouvera en annexe. Chaque document est une note rédigée généralement par l'un des professionnels du groupe, parfois dans sa version initiale, parfois dans la version enrichie des compléments que j'ai intégrés à la suite de l'audition des enregistrements, parfois sous forme de première synthèse, (sauf dans un cas où je proposais un exemple d' « analyse verticale »).

Ainsi,
-la note 1 concerne l'entretien avec Mme Sariaka : c'est la première version du compte rendu de Christophe Perriot (sans ajout)
-les notes 2 et 7 concernent les entretiens avec M. Pierre et avec Mme Kasimira : c'est l'analyse verticale établie par Jeanne Guillemot (pour la note 2) et par Philippe Janicot (pour la note 7)
-la note 3 est l'analyse verticale par thèmes de l'entretien avec M. Patrick, par Aurélien Cosse
-la note 4 est l'analyse verticale que j'ai proposée de l'entretien réalisé avec M. Pantéleï
-la note 5 est l'analyse verticale de l'entretien réalisé avec M. Din établie par Frédéric Gaillardin (par thèmes)
-la note 6 est l'analyse verticale de l'entretien réalisé avec M. Adjatay par Nathalie Dechamp suivi de l'entretien lui-même comprenant les ajouts (texte souligné) que j'y ai apportés suite à l'audition de l'enregistrement, certains passages encadrés permettant de comparer ces retranscriptions littérales aux synthèses de la note initiale.
-la note 8 joint la transcription de l'entretien avec M. Johny à l'analyse verticale proposée par Jeanne Guillemot.
-la note 9 est l'analyse verticale de l'entretien conduit par Laurent Daudet et Nathalie Dechamp avec Mme Mayifa.

L'ensemble de ces documents permet de voir comment les étapes du travail préalable à une analyse transversale ont été conduites. C'est dans le détail de ce travail que l'on peut percevoir l'enjeu de l'examen de données interrogées par le groupe de RAF : tirer parti d'une « écoute » où l'empathie autorise, un temps, de laisser les préoccupations professionnelles en suspens pour mieux *partager* le témoignage réflexif de l'*autre.*

Avant d'envisager l'ébauche de l'analyse de contenu transversale que ce matériau peut nourrir, on trouvera ici les documents dont je viens de faire le descriptif.

- **Notes de travail concernant chacun des entretiens réalisés**
  (ces notes ne sont pas toujours la reprise intégrale des transcriptions d'entretiens – il s'agit ici de montrer le processus réflexif mis en œuvre au cours de la RAF)

1- Mme Sariaka (notes de Christophe Perriot).
2- M. Pierre (notes de Jeanne Guillemot)
3- M. Patrick (note d'Aurélien Cosse)
4- M. Panteleï (note de J.F. Marchat)
5- M. Din (note de Frédéric Gaillardin)
6-M. Adjatay (note de Nathalie Dechamp)
7-Mme Kasimira (note de Philippe Janicot)
8- M. Johny (note de Jeanne Guillemot)
9- Mme Mayifa (notes de Laurent Daudet)

<u>1-Mme Sariaka (notes de Christophe Perriot)</u>

Mme Sariaka vit en France depuis près de 2 ans. Elle est accueillie au CHRS depuis 8 mois. Elle vit seule depuis son arrivée dans la structure, dans un appartement hors du site, au centre de ville de Limoges. Elle bénéficie donc de tickets service pour acheter son alimentation et ses produits d'hygiène : 10 tickets par semaine d'une valeur de 4,5 € chacun. Au tout début de l'entretien, Mme Sariaka semblera stressée, se demandant quel est le sens de l'entretien (ces derniers jours, elle vient d'en passer plusieurs pour obtenir un emploi). Elle se détendra rapidement et nous parlera de la vie sur son île avec émotion.
La première partie de l'entretien porte sur la différence de nourriture entre son pays d'origine et la France.

Mme Sariaka explique que ça n'a rien à voir. Tout d'abord, avant de venir en France, elle se nourrissait avec des produits frais, achetés quotidiennement au marché tôt le matin dès 7h. Elle a été étonnée par le goût des aliments lorsqu'elle est arrivée : les œufs par exemple, étaient différents. Il lui a fallu près de 2 à 3 mois pour s'habituer. Elle explique cette différence par la qualité des produits : d'un côté des produits frais, artisanaux, directement pris chez les pêcheurs, ou les agriculteurs ; de l'autre en France en grande surface et conditionnés depuis longtemps.

Ces souvenirs d'alimentation dans son pays :

Elle et sa famille mangeaient beaucoup de poissons plats, comme des marguerites. Ces poissons sont généralement grillés, accommodés de piments et de citron. Ils sont accompagnés de riz.
Un autre plat, qualifié de plat national est constitué de feuilles et généralement de poissons. Mais, on peut remplacer le poisson par de la viande, n'importe quelle viande selon les circonstances. Par exemple pour des fêtes ou certains évènements, on le confectionne au poulet.
Pour des mariages, on va pouvoir manger des viandes encore plus rares comme de la dinde où faire cuire un zébu entier. *(Lors de l'évocation de son mariage,* Sariaka *montre des signes de tristesse, et fait comprendre qu'elle ne souhaite pas épiloguer).*

Pour la conception du repas, il n'y a pas de principe particulier, les hommes comme les femmes peuvent préparer le repas même si généralement cette tâche incombe aux femmes. L'aliment le plus utilisé est le riz. La préparation est simple, c'est un riz cuit dans l'eau bouillante, très collant, une forme de rizotto. Il est nature. Au bord de la mer, comme sur l'île d'où est originaire Sariaka, il est accompagné de poisson grillé au feu, souvent avec du charbon.
Les repas sont donc généralement confectionnés par les femmes au foyer, mais parfois par la bonne (avoir une employée de maison est répandu car très peu onéreux). Généralement, les jeunes enfants n'ont pas l'autorisation de faire à manger, pour des raisons de sécurité : la nourriture est souvent cuite au feu sous forme de barbecue, et les maisons sont en bois.

« …Ma fille, qui vit là-bas, élevée par ma sœur, doit savoir faire cuire du riz. Mais, je sais que ma sœur, alors que ma fille demande à apprendre à cuisiner, refuse qu'elle le fasse, toujours pour des raisons de sécurité… il n'y a pas de mode d'emploi, chacun se passe les recettes. Elles se transmettent de génération en génération. Dans ma famille, j'ai commencé à cuisiner tardivement. Ma mère travaillait, mes 2 sœurs aînées cuisinaient, je ne faisais rien, j'ai commencé à 15 ans. Ma famille était importante, il y avait mes sœurs, mes tantes, mes cousines…nous étions une quinzaine à chaque repas. C'était le cas dans ma famille, les adultes mangeaient à table, les enfants mangeaient par terre, à part, sur une natte. C'est un des enfants les plus âgés qui s'en occupait et les aidait. Puis, mes cousines, mes tantes se sont mariées, elles sont parties fonder leurs familles, nous n'avons plus été que 6 ou 7 personnes, la conception de la famille est en train de changer. Chez ma sœur, par exemple, ils ne sont plus que 4, tout le monde mange à la même table. Il y a de plus en plus de relation entre le nombre d'enfants dans la famille et la situation économique. Je sais que pour moi, ce ne serait pas un problème même si je n'ai pas beaucoup d'argent, je pourrais avoir 3 ou 4 enfants. Ici, je suis seule et je mange seule….
La constitution de la famille n'est pas le seul changement, le choix des produits a changé aussi. Ma fille par exemple, est peu attachée à la nourriture traditionnelle. D'après ma sœur, elle ne veut manger que des pizzas et des steaks-frites. Pour moi, ce n'est pas un problème, quand elle va venir en France si elle ne veut manger que ça, je suis d'accord, elle est très mince, elle n'a aucun problème de santé, elle peut. Pour moi, c'est différent, j'évite de manger des viandes grasses car je suis systématiquement malade par la suite, je suis alors obligée de prendre un traitement.
Là-bas, le lien se fait encore beaucoup par la nourriture. Tous les jours, on invite des gens, des voisins, de la famille. Personne n'est obligé d'inviter mais ceux qui ne le font pas sont mal vus. Par exemple, nous avions une voisine, une française, qui n'invitait jamais personne et qui se plaignait toujours des voisins, du bruit, des poules qui rentraient chez elle. Lorsqu'elle est décédée, personne n'est venu à son enterrement. »
Pour certaines fêtes et cérémonies, Mme Sariaka nous explique que selon la situation économique des familles, on peut faire des repas différents. Chez certains on va tuer un zébu, chez d'autres ont mangera du riz et des haricots. Il y a 18 ethnies dans mon pays, chacune a des croyances et des cérémonies pouvant être très différentes. Une volaille très appréciée est la dinde mais c'est aussi très cher : le salaire moyen est de 50 €.
Lorsque nous demandons à Mme Sariaka, si elle connaît des histoires, des croyances ou des contes où la nourriture a une importance, elle nous répond, tout au moins dans un premier temps, par la négative :

« Non, je n'ai pas de souvenirs particuliers de contes ou d'histoire.

Moi, je mange de tout sauf ce que je n'aime pas. Certains ne mangent pas des aliments parce que dans la famille, ça ne se mange pas comme une tradition familiale. Pour certains ce sera les rognons. Moi, je ne mange pas de chauve-souris, c'est un interdit familial. Certains en mangent, d'autres mangent du chat. Moi, je n'en mange pas. Tout ça peut être lié aux croyances, par exemple, on dit que si on mange de la chauve-souris, on risque de se casser les dents ou d'avoir des plaques qui viennent sur la peau. …

….Pour les funérailles, on achète des produits, uniquement pour cette cérémonie. On va les manger pendant 3 jours. On ne les mélange pas avec les autres produits. S'il y a des restes, on peut les donner aux voisins au bout du 3ème jour. Nous, dans la famille, nous n'avons pas le droit d'accepter les restes. Le malheur circule dans la nourriture. Dans cette nourriture, il y a des restes du malheur. Cette croyance vient de ma mère. Mon père lui en mange mais pas nous. Dans le même ordre de croyance, mon père ne mange pas certains aliments, ma mère lorsqu'elle est enceinte ne mange pas ces produits, parce qu'elle porte en elle l'enfant de mon père…. ».

Lorsque nous demandons à Mme Sariaka si ces croyances ont continué à influer sur son alimentation en France, elle nous répond par la négative. Elle n'a jamais refusé de nourriture. Elle n'a pas non plus été surprise par les codes et les règles de « la table française ». Elle se lave toujours les mains avant de passer à table, on mange sans faire de bruit lors de la mastication en fermant la bouche, on ne mange pas avec les doigts, on se sert de cuillères ou de fourchettes. Seulement lors des funérailles et des retournements de corps, on peut manger avec les doigts certains mets que l'on va enrouler dans des feuilles d'arbre du voyageur (sorte de bananier).

« …Je n'ai jamais été choquée par la façon de manger des français ni par leurs codes. Une fois, j'ai participé à un repas très guindé, avec plusieurs plats, plusieurs vaisselles correspondant à chaque plat, une nappe blanche. Notre hôte était maître d'hôtel et faisait comme s'il était au travail, ça m'a beaucoup fait rire, nous l'avons chambré…. ».

Après la nourriture, nous demandons ce qui se boit. Sariaka nous explique que la principale boisson est l'eau. « …A table, on boit de l'eau et parfois de la bière. On n'aime pas le vin comme en France : on boit du vin sucré, il se vend et se boit dans la rue. Chez nous, seul mon père buvait de l'alcool. Ma mère buvait de l'eau. Ce que nous buvons aussi est l'eau de cuisson du riz. Nous filtrons l'eau puis nous la faisons bouillir de nouveau et nous la buvons froide ou chaude. Pour les femmes qui viennent d'accoucher, nous la buvons très chaude. Cette boisson s'appelle Ranapangoy.

Nous abordons ensuite la nourriture au CHRS :

« …La formule de nous donner des Tickets Services est plus pertinente. Lorsque je suis arrivée au CHRS à la Maison d'Urgence pendant 15 jours, j'ai bénéficié de la distribution alimentaire. Ce n'était pas bien, ce qu'on me donnait n'était pas bon. Mon réconfort est passé par le riz que j'ai pu préparer. Dans un cas comme celui-là, peut-être que d'aller au restaurant serait mieux pour le moral, comme des restaurants chinois. Ensuite, j'ai eu les tickets services et j'ai pu acheter ce que je voulais. Mais lorsque je ne suis pas bien, je me renferme sur moi-même, je ne veux rien faire, je ne sors pas même pour les courses, je mange du riz. Au bout de quelques jours, je peux sortir manger chez des amis… ».

Nous demandons alors à Mme Sariaka ce qu'elle a mangé ces derniers jours :

« …Dimanche spaghettis et légumes sautées. Les légumes, je les découpe en bandelettes, ils sont allongés comme les spaghettis. Si je fais avec du riz, je vais les découper en petits cubes…Comme je prépare un repas pour plusieurs jours, je mange les restes. Donc, dimanche soir et lundi même chose. Lundi soir : Riz et cuisse de dinde. J'en ai mangé jusqu'à jeudi soir. Puis, jeudi soir, j'ai préparé du riz avec de l'échine de porc, je mets le piment à part. J'en ai trouvé du très bon mais très fort à Grand Frais en purée….
Lorsque j'ai envie de manger exotique, je vais dans les supermarchés comme Grand Frais ou maintenant Super U où il y a un grand rayon. Le problème avec les tickets services c'est qu'il y a beaucoup d'endroits où ils ne sont pas acceptés. A Grand Frais par exemple, ils en prennent 2 à chaque passage en caisse, alors il faut revenir plusieurs fois. Dans les marchés ou certains magasins spécialisés, il est impossible de payer avec, donc je ne peux pas préparer la nourriture comme chez moi. Pourtant, lorsque je ne vais pas bien, c'est ce que je recherche….De payer en caisse avec des tickets service ne me gêne pas particulièrement, je ne me sens pas différente. Je ne suis pas la seule, il y en a d'autres qui payent avec ce moyen et certains avec des bons de réduction. Non, ce n'est pas un problème…Je n'ai jamais eu à échanger mes tickets contre de l'argent liquide mise à part une fois, avec mon amie pour m'acheter des chaussures (les tickets services ne peuvent servir que pour l'alimentation, les boissons sans alcool et les produits d'hygiène). Non, je n'ai pas de honte, je pense même que c'est une chance d'avoir ces tickets.
Nous demandons alors à Sariaka si elle pense que le don de cette nourriture où tout au moins le moyen d'en acheter joue dans la relation avec ses éducateurs, si elle a le sentiment d'être redevable.
« …Non, je ne me sens pas redevable ou quoi que ce soit, je suis satisfaite que l'on me donne des tickets, c'est une chance. Le reste, c'est de la fierté mal placée : la personne n'a rien, on lui donne et elle refuse. Je n'ai pas le sentiment de devoir quelque chose. Si vous me demandez quelque chose et que je peux le donner ça sera à mon tour de donner. La relation avec mes éducateurs, c'est l'écoute. Lorsque je ne vais pas bien, je leur parle beaucoup, ils m'écoutent…Les tickets services sont présents mais je sais qu'il n'y a pas de dettes mais un lien. Le problème est plus lié au fait que je ne peux pas inviter mes amis. Le règlement du CHRS ne permet pas les visites. Mes amis (j'en ai 4) m'invitent tous les week-ends parce qu'ils savent que pour moi, actuellement, la vie est difficile, ils m'aident beaucoup. Je leur ai expliqué que j'étais dans un foyer et que je ne pouvais pas les faire venir chez moi, ils comprennent très bien et continuent à m'inviter. Pour eux, ce n'est pas un problème… ».

2- M. Pierre (note de Jeanne Guillemot)

(les numéros qui suivent les citations renvoient aux lignes de la transcription de l'entretien)

M. Pierre est un jeune homme de 24 ans, présent sur le CHRS depuis 18 mois. Il est issu d'une famille très modeste, qui vit à 40 min de Limoges. Il est hébergé sur site et est donc bénéficiaire de la distribution alimentaire, encore au moment de l'interview. Depuis le 1er octobre 2012, il fait une formation et n'ayant pas le temps de rentrer pour manger le midi, nous avons convenu ensemble de lui donner des tickets service, en attendant qu'il ait des ressources et qu'il passe au système des 10% de participation. M. Pierre s'exprime bien à l'oral, même si sa timidité peut constituer un frein. Lors de l'interview, après quelques minutes de mise en situation, M. Pierre a su répondre aux questions de M. Marchat.

Ce qui est prégnant dans l'entretien est la notion de « débrouille » et de « précarité alimentaire », ainsi que le côté pratique lié à la question de l'alimentation, qui a toujours été présent dans la vie de M. Pierre. Il évoque aussi les souvenirs familiaux et scolaires, en faisant clairement le comparatif entre les possibilités qu'il a eues de satisfaire son goût de la découverte dans le milieu de l'école et les difficultés qu'il a pu connaître, par ailleurs, dans un milieu familial très permissif.
M. Pierre aime le partage des repas et la convivialité que ceux-ci peuvent apporter. Ceux-ci sont source de richesses. Il insiste sur sa curiosité et son côté inventif et innovant. Il se dit être à l'initiative de recettes nouvelles et réussir, par ce biais-là, à faire aimer certains mets à son entourage. Certains de ses mélanges sont osés mais il s'amuse à expérimenter de nouveaux goûts.

On peut noter que lorsqu'il était sous le système « distribution », il avait des choses à redire mais celui-ci lui convenait bien. Mais maintenant qu'il est passé aux tickets service, il nous exprime clairement qu'il préfère acheter lui-même ses aliments et faire ses propres choix. Il dit acheter plus de choses et manger en plus grande quantité qu'avant.

M. Pierre nous dit de lui qu'il aime manger surtout le matin et qu'il a tellement faim qu'il irait même jusqu'à manger de la choucroute (2). Il a pour habitude de manger quand il a faim et que cela lui arrive même en pleine nuit (115). Ce qu'il apprécie le plus est faire des improvisations culinaires (3, 13) : goûter, tester, expérimenter (17), inventer des plats comme des œufs au four, des pizzas ou des croques monsieur (26,27), faire des mélanges sucrés-salés (36). Il va chercher des recettes à la télé (65) et y trouve des idées pour dresser des assiettes comme au restaurant (67). A ce sujet, il affirme savoir s'organiser (68,109) et ne demande conseil que très rarement car dit ne pas en avoir besoin (119). Il sait parfaitement gérer un budget car il a dû apprendre très tôt, ses parents ayant des difficultés financières (106). D'ailleurs, il a souvent peur de manquer et préfère avoir des réserves (112), habitude liée à l'enfance aussi. Il évoque son inquiétude en ce qui concerne les problèmes de santé que sa famille a et qui le guettent comme le cholestérol ; ou le diabète (41). A ce jour, les contraintes du quotidien étant trop importantes, il a du mal à faire attention à ce qu'il mange (49,46). Enfin, ce goût des choses nouvelles lui vient surtout de l'école plus que de sa famille (15), grâce à des repas à thèmes (10), même si il nous dira que sa grand-mère lui a transmis certaines préférences et que son livre de recettes vaut de l'or (19) tant il renferme de bonnes recettes du Nord et du Nord Est de la France.

Pour ce jeune homme, se nourrir, c'est avant tout « se faire plaisir » (24). Il aime inviter des convives (64) et partager son repas, même si cela devient de plus en plus rare : il n'y a plus de repas convivial dans son quotidien (53). Avant, il y a avait des repas de famille qui duraient toute la journée (56) et il trouvait ces moments bien longs, étant enfant. Aujourd'hui, il parle et échange beaucoup lors de ceux-ci (58,59). Bien qu'il évoque ces moments de partage, il nous dit aussi qu'il a le souvenir de parents et de grands parents peu doués en cuisine (18,19), en difficultés (21) pour lesquels il était surtout important de « se nourrir, c'est tout » (22). M. Pierre se montre assez contradictoire sur ce sujet. Par ailleurs, il

a un bon contact avec ses voisins au CHRS (76). Ils font du troc en fonction des goûts de chacun avec des produits que Marie distribue mais aussi avec des produits venant de la famille (76), comme ça, chacun s'y retrouve. Il arrive même à faire aimer des aliments à certaines personnes (31,34) et à faire adopter ses recettes par les plus réticents (30). Il exprime un souci de répartition équitable des aliments lors de la distribution (86) et évoque une gêne à ce sujet car il lui est arrivé d'avoir un sentiment d'inégalité (80) et d'entendre qu'il n'y a pas assez à manger pour tout le monde (78). Il dit que parfois, il faudrait presque « tenter sa chance » (82) et y aller en essayant d'avoir un aliment nouveau ou un peu plus en quantité.

En ce qui concerne l'alimentation au CHRS, il trouve qu'il manque d'équipement pour cuisiner dans les studios (69) et qu'il aimerait bien faire des achats comme un blender (71) car c'est ce qui lui manque le plus. Il ne sait pas vraiment ce qu'il ferait s'il avait le choix entre les tickets service et la distribution (105). D'un côté, la distribution est plus sécurisante et plus pratique pour lui car il ne possède pas de véhicule (113) mais il trouve que les dates de péremption sont trop courtes et que de ce fait, il fait beaucoup de gaspillage (74). De plus, il évoque des aliments basiques manquants comme la confiture (76) et estime qu'il n'y a pas assez de renouvellement dans les menus (82). Il est écœuré et arrive à saturation de certains aliments (95), même si Marie est attentive à chacun des goûts des résidents. Il regrette aussi ne jamais manger certaines viandes qui pourtant ne coûtent pas très cher comme le porc. Ce qui l'étonne aussi, ce sont les produits qui parfois passent du très bas de gamme au très haut de gamme (88), lié à la banque alimentaire. D'un autre côté, il ne pense pas que les tickets service représentent le système idéal, si ce n'est qu'ils donnent une bonne idée de l'évolution des prix (105). Selon M. Pierre, il serait intéressant de consulter les personnes et de faire une distribution en fonction des goûts et des habitudes alimentaires de chacun.

<u>3- M. Patrick (note d'Aurélien Cosse)</u>

M. Patrick a été accueilli au CHRS le 20 février 2012. Agé de vingt ans, M. Patrick est originaire du nord du département. Il a quitté le domicile maternel quelques mois avant d'intégrer la structure. Il n'a aucun diplôme et a arrêté sa scolarité en classe de troisième. Il occupe aujourd'hui un studio sur le site même du CHRS. A ce titre, il bénéficie du système de distribution alimentaire (par l'intermédiaire de Marie), et non pas de tickets service.
M. Patrick ne m'a pas semblé particulièrement impressionné par le cadre de l'entretien. Si des relances se sont avérées nécessaires, il ne s'est pas non plus contenté de réponses fermées aux questions posées. Son attitude le jour de l'entretien ne m'est pas apparue en contradiction avec ce que je connais de lui. En revanche, je fus extrêmement surpris par sa volonté affichée de mettre en avant une expérience de la rue, qui de mon point de vue, est assez éloignée de ce qu'il a connu.
Son regard sur le type de relation (inscrite dans la sphère du don ou dans celle du contrat) qu'implique le lieu dans lequel il est engagé (famille, rue, CHRS), son point de vue le système

de distribution actuel du CHRS (avantages, inconvénients…), constituent les principaux thèmes abordés au cours de cet entretien.

Entretien réalisé le 4 septembre 2012.
(les passages soulignés sont les ajouts aux notes initialement prises pendant l'entretien, ajouts rendus possibles par l'écoute ultérieure de l'enregistrement).

Thème don/dette évoqué au cours de l'entretien :

JFM : Ecoutez merci, vous avez dit beaucoup de choses. Et puis, y'a cette expérience de la rue, c'était pas facile, mais vous avez trouvé d'autres solidarités…
M. Patrick : c'est une expérience difficile, mais ça enrichit aussi.
JFM : vous y avez trouvé des vraies solidarités.
M. Patrick : oui, de vraies amitiés. C'est pas comme si on connait quelqu'un depuis 10 ans. C'est pas pareil. Enfin, les vrais-vrais amis, c'est ceux qui restent sur le trottoir parce qu'on est solidaires. On sait que, si il se passe quelque chose, ils seront là si on vient à se faire arrêter, c'est eux qui seront là. Il y a un peu aussi, un côté illégal. Le premier qui se fait arrêter, on est tous autour pour qu'ils le laissent repartir. Parce qu'aussi, à leurs yeux, on est mal vus : on boit, on fume, on est illégal parce qu'on est plus souvent en état d'ivresse que normal. On est plus solidaires.
JFM : vous avez été aidé par des amis dans la rue rencontrés depuis peu ?
M. Patrick: j'étais plus jeune, alors... c'est le passé.
JFM : Je suppose que ce sont des souvenirs qui marquent. Mais des solidarités, vous dites que c'est pas pareil, mais vous avez des voisins ici…
M. Patrick : Oui, mais c'est pas pareil. C'est pas les mêmes liens : dans la rue, on partage tout.
JFM : Ici, y'a pas de partage ?
M. Patrick : Si, mais on partage avec certaines personnes, pas pareil.
JFM : Dans la rue on est dans le partage avec des gens qui n'ont rien, alors qu' ici, c'est un droit que vous avez... ou un don ?
M. Patrick : oui, c'est un droit.
JFM : C'est pas un cadeau ?
M. Patrick : Non, c'est un droit.
JFM : Dans la rue c'est dans le registre du cadeau et ici c'est un droit ?
M. Patrick : Oui et non parce que dans la rue quand on nous donne, c'est de la pitié.
JFM : Mais entre vous, dans la rue, on est d'accord, on est dans le cadeau ?
M. Patrick : Oui, c'est comme si on donnait à manger à un membre de notre famille. C'est comme un groupe... Alors que les gens qui donnent dans la rue, ils s'en souviennent même pas -y'a pas de lien.
JFM : C'est un autre univers dans lequel vous êtes, vous avez gardé des liens ?
M. Patrick : oui, on est solidaires.
JFM : Y'a des gens qui préfèrent les amitiés dans la rue ?
M. Patrick : Oui, elles sont plus fortes.
JF : je suis impressionné par ce que vous me dites de votre expérience
M. Patrick : c'est notre monde à nous. C'est comme si on était rejeté de la société avec eux... eux, ils sont dedans
JFM : le fait d'être maintenant dans ce centre, ça vous met dans un autre univers
M. Patrick : c'est un autre univers, mais je vais les voir

JFM : Ca peut vous arriver de leur apporter de la nourriture ?
M. Patrick : Ca me dérange pas d'aller les voir tous les jours. S'il faut, j'irai les voir tous les jours.
JFM : vous êtes en train de sortir de cette situation et eux...
M. Patrick : ils y restent parce qu'ils l'ont choisi. J'ai un ami qui est entré à 18 ans -il a 51 ans maintenant et il reste dans la rue alors qu'il a largement les moyens de s'en sortir. Il pourrait avoir un appartement, il le dit lui-même : je mange peut être pas comme je veux, mais au moins j'ai un (? API?) C'est un peu une solution de facilité...
JFM : il est clair avec son choix !
M. Patrick : voilà : il s'en cache pas.
JFM : vous, vous entrez dans un autre système de solidarités où il y aura des compensations -financières etc- qui viendront au fur et à mesure que vous avancerez. Ca, vous l'acceptez, alors que d'autres, dans la rue, ne l'acceptent pas …
La parole est maintenant à Aurélien...
Aurélien Cosse: Je voudrais revenir sur ce que tu as dit : « ici, c'est un droit ». Tu as vraiment ce sentiment ?
M. Patrick : c'est plus un droit qu'un cadeau !
Aurélien Cosse : quand tu récupères la nourriture, tu penses que c'est normal ou bien que -comme tu disais : « on a pitié de nous » ?
M. Patrick : c'est partagé parce qu'on a la fierté aussi.
Aurélien Cosse : tu ressens la même chose quand tu vas prendre la nourriture chez Marie et au Secours Populaire ?
M. Patrick : non, c'est pas pareil. C'est pas le même contact. Y'a plus de regard avec Marie que quand on est dans la rue.
Aurélien Cosse : donc, c'est plus facile, même s'il faut attendre plus qu'au Secours Populaire ?
M. Patrick : oui.
Aurélien Cosse : est-ce que tu as été très respectueux dans ta relation ? Par exemple tu ne dis pas merci à Marie ?
M. Patrick : si
Aurélien Cosse : c'est juste par politesse... tu n'as pas l'impression que c'est un cadeau !
M. Patrick : je sais pas -.... je vais y réfléchir...

Esquisse d'analyse du contenu :
Première hypothèse : M. Patrick distingue de manière assez fine le type de relation noué en fonction du lieu où il se trouve. Il a parfaitement identifié que lorsqu'il est en famille ou avec ses amis dans la rue, les relations entretenues s'inscrivent dans la sphère du don. En revanche, il a repéré que Marie, dans le cadre de la distribution alimentaire au CHRS, ne fait que mettre en œuvre les termes de son contrat, c'est-à-dire qu'elle fait ce pourquoi elle est rémunérée par la collectivité publique.
Deuxième hypothèse : nous avons constaté que beaucoup de jeunes accueillis sur le dispositif présentent des personnalités qui peuvent être envisagées à partir de leurs rapports avec la question du don et de la dette. Ils donnent souvent l'impression d'être cantonnés à la seule position de donataire (celui qui reçoit), caractéristique du jeune enfant ou de l'adulte assisté, dans l'incapacité d'investir une position souple de donateur/donataire dans les échanges sociaux.

Pour résumer de manière un peu caricaturale, nombreux sont les jeunes accueillis qui donnent l'impression que tout leur est dû.
Néanmoins force est de constater qu'à aucun moment M. Patrick n'évoque la distribution comme un dû ou comme la moindre des choses, comme nous l'entendons souvent chez certains jeunes accueillis. Si M. Patrick semble beaucoup plus nuancé (ce qui correspond également à ce qu'on connait de lui), le contenu de l'entretien ne nous permet pas d'analyser de manière très fine la façon dont il a intériorisé cette question.

Thème avantages et inconvénients du système :

JFM : On s'interroge beaucoup sur le système ici. Votre éducateur disait que vous faisiez la queue, alors que d'autres ont des tickets, ça vous satisfait ?

M. Patrick : Ben des fois ça prend du temps. Mais ça permet d'avoir à manger, ça vous donne des produits que vous penseriez pas acheter chez les commerçants. Parce que, quand c'est nous qui allons faire les courses, on prend pas souvent des choses qu'on aurait ici.

JFM : Ça vous donne des produits que vous auriez pas pensé à acheter chez les commerçants, ça vous aide presque à préparer …

M. Patrick : les repas...

JFM :C'est peut-être bien, mais avec des défauts…quelles sont les limites ?

M. Patrick : C'est toujours les mêmes produits, c'est pas assez varié.

JFM : Et les jours où il y a petits pois carottes, vous pouvez changer ?

M. Patrick : Oui, y'a plusieurs boites. Au niveau conserves, ça va, c'est plus au niveau viande...

JFM : C'est plus la viande et le poisson, les produits frais ?

M. Patrick : Oui, c'est toujours la même chose. C'est bon de varier un peu

JFM : A des moments vous vous dites : je mangerais bien ça mais on ne me le propose pas ?

M. Patrick : Je sais pas, y'a rien qui me vient à l'esprit.

JFM : Si on devait changer quelque chose, c'est plus sur les produits frais ?

M. Patrick : Oui, voilà, c'est ça.

JFM : Ça vous semblerait possible de commander ?

M. Patrick : Oui, ça serait bien.

JFM : Vous êtes dans un studio, vous avez tout le matériel ?

M. Patrick : Oui. **(silence)**

JFM : Pas d'éléments qui manquent ?

DD : Non, c'est suffisant.

Aurélien Cosse : je suis surpris -la plupart des gens ici, quand on leur laisse choisir entre la distribution et les tickets services, privilégient les tickets. Toi, si on te laisse le choix …

M. Patrick : c'est quoi les tickets service ?

Aurélien Cosse : c'est des tickets pour faire les courses, d'une valeur de 4,50 euros chacun en fonction des ressources et tu vas acheter les produits que tu choisis.

M. Patrick : je garde Marie, sinon j'achète que des sucreries...

Aurélien Cosse : donc le système de distribution

M. Patrick : quand je fais les courses c'est que des cochonneries... des plats tout prêts...

Aurélien Cosse : ça t'oblige à faire les courses...Est-ce qu'il n'y aurait pas une dimension d'accompagnement... ou solliciter des conseils de Marie ?

M. Patrick : non, je prends sur Internet.

Aurélien Cosse : cette aide te convient.

M. Patrick : oui, c'est des plats pas connus. Après, on peut améliorer avec des trucs à nous.

Esquisse d'analyse de contenu :
M. Patrick présente le manque de variété des produits distribués comme le principal inconvénient du système. Il souhaiterait également pouvoir disposer de davantage de produits frais.
Concernant les avantages du système, il est remarquable de constater que M. Patrick met en avant la contrainte qui lui est imposée dans le cadre de la distribution alimentaire au CHRS. Ce qu'il nous dit, c'est qu'il a conscience qu'il n'est pas encore en capacité de disposer à bon escient d'une liberté pleine et entière sur la question alimentaire. S'il indique ne pas éprouver le besoin d'un accompagnement ou d'une aide pour cuisiner, cet appel à un encadrement de sa liberté me semble particulièrement intéressant à entendre pour la suite des travaux que nous avons à mener.

4- Monsieur Panteleï (note de J.F. Marchat)

(les numéros qui suivent les citations renvoient aux lignes de la transcription de l'entretien)

M. Panteleï est un jeune résident qui se présente, spontanément, au cours de l'entretien en précisant qu'il est originaire d'un pays de l'Est de l'Europe qu'il a quitté pour éviter le service militaire, en 2009. Il est passé par la Russie, la Géorgie (deux pays dont il dira qu'il apprécie la cuisine) puis la Pologne (dont il garde un mauvais souvenir… y compris culinaire !) avant de demander asile en France. Après une année pendant laquelle ses compatriotes résidant en France l'ont aidé, il est depuis un an au CHRS. Il y a vécu d'abord sur le site mais dispose maintenant d'un logement.
M. Panteleï souligne les différents rôles socialisateurs de la nourriture : il évoque, sans plus de précisions, les repas pris à l'occasion des mariages, anniversaires, baptêmes –il est grégorien- pour souligner surtout que c'est le partage qui prévaut lorsqu'il s'agit d'apprécier la qualité d'un repas : un bon repas « c'est plus parce que je suis avec des amis. Un bon moment est un bon repas même si on mange peu ou pas très bien » (16). C'est pour cette raison qu'il mentionne d'abord les repas auxquels ses parents accueillaient leurs amis (« avec mes parents, on mangeait des spécialités (du pays)… presque tous les jours, il y avait des invités, amis ou voisins ». Il se souvient aussi avoir « fait beaucoup de barbecue, mais la préparation est différente qu'en France. On fait le barbecue sur un bois de vigne et pas du charbon. La viande –porc- est préparée avant avec poivre… des trucs » (5) : Très attaché aux « solidarités » qu'il entretient avec ses compatriotes, M. Panteleï décrit comment il maintient nombre des pratiques culinaires qu'ils partagent : en été, ils installent leur barbecue sur les bords d'un lac chaque semaine : ce sont principalement des plats du pays qu'ils préparent ; sa mère, arrivée en France voici quelques mois vient lui préparer ses repas… Une certaine ouverture culinaire est revendiquée (il aime les plats géorgiens et russes qu'il mangeait aussi dans son enfance), mais il ne cache pas son peu d'appétence pour la cuisine française qu'il n'envisage de chercher à découvrir que dans l'avenir « plus tard, je pense essayer la nourriture française » (23), « oui, je garde mes habitudes… mais il y a des choses bien en France »(32), « je n'ai pas encore mangé dans un restaurant français : je n'aime pas la viande qui n'est pas assez cuite. Je ne peux pas manger ça » (14). Au final, s'il a effectivement mangé « des crêpes, des croissants », il précise : « mais les plats, je n'ai pas goûté » (39)
En matière de savoir vivre, M. Panteleï dit d'abord qu'aucune règle n'existe lorsqu'on mange entre amis. Puis, il reconnaît qu'il « faut être un peu calme, manger doucement, avec une

fourchette et un couteau » (18), prescriptions qu'il tient de son éducation, sa mère lui conseillait de « ne pas parler, manger doucement, être près de son assiette pour ne pas se tâcher, manger avant de boire… »(20) et qui valent d'autant plus qu'on partage son repas avec des inconnus (« il faut manger lentement, surtout si on ne connaît pas »-37). A ce titre, un repas avec un éducateur du CHRS exige une attitude « entre les deux » (38). C'est aussi de son éducation qu'il a retenu quelques principes de diététique alimentaire : « mes parents le disaient, le coca c'est pas bon » (40). Il sait qu'il faut « manger des légumes ou des produits biologiques » mais ajoute aussitôt : « moi je mange que très peu donc je fais pas trop attention, je regarde pas s'il y a beaucoup de cholestérol » (21). Et pour le coca : « mais moi j'aime bien » (40).

Son avis concernant les modalités relatives à la prestation alimentation au CHRS sont claires : il ne regrette pas la distribution à laquelle il avait droit lorsqu'il vivait sur le site car « les tickets, c'est mieux, je peux acheter ce que je veux. Chez Marie, elle nous donnait bon *(des bonnes choses)* mais je ne pouvais pas dire je n'aime pas –ce n'était pas possible » (25). C'est ainsi qu'avant l'arrivée de sa mère M. Panteneï précise : « je pouvais acheter des sandwiches quand je mangeais seul » (26).

M. Panteneï souligne son accord avec le fonctionnement du CHRS : il apprécie le contrat qui l'engage à payer 20% lorsqu'il a des revenus mais qui lui assure d'être pris en charge lorsqu'il n'en a pas. Comparant cette situation avec celle qu'il vivrait dans son pays d'origine, il attribue le système de prestation français au fait que le pays est riche. Ici, dit-il « les gens sont gentils », ce qui pourrait laisser croire qu'il considère cette gentillesse comme explicative du système. En fait, il fait clairement la distinction entre l'attitude des individus (professionnels ou demandeurs) et le cadre institutionnel dans lequel ils agissent. « Il y a des gens qui font leur travail mais qui ne sont pas gentils. Par exemple à l'OFI, la personne qui m'a reçu n'était pas gentille. Des fois, c'est l'inverse. Il faut être gentil, avoir un grand cœur » (35). M. Panteneï fait donc bien la part des choses : ce qui explique l'aide dont il bénéficie tient, sinon au système économique et social dont il est difficile de savoir comment il le perçoit, du moins à la richesse du pays et non au bon vouloir de professionnels qui n'expriment pas, pour autant, une même aptitude à la « gentillesse ».

5- Monsieur Din (note de Frédéric Gaillardin)

Monsieur DIN est un jeune homme âgé de 19ans. Originaire d'Afrique, il est arrivé en France en 2010. Il est accueilli au CHRS depuis le 16/072012.

- **Rapport de Monsieur DIN au don : avec qui il échange (famille, amis, compatriotes...) et comment**

A son arrivée en France Monsieur DIN a connu différents foyers dans lesquels il a eu pour habitude de manger en collectivité. Il a par ce biais pu apprendre la cuisine française avec les éducateurs. A son arrivé au CHRS Augustin Gartempe, il a découvert la distribution avec Marie. Il a pu également inviter des amis pour son anniversaire avec qui il a pu préparer et partager un repas. Durant ces différents moments, il a pu découvrir différentes formes de « Don » dans des rapports différents selon les circonstances. Lorsqu'il était au foyer les repas étaient préparés puis partager en groupe, au CHRS ils sont distribués puis préparé de manière individuelle. Ils sont fréquemment consommés seul même s'il peut arriver lors d'évènement particulier (anniversaire) qu'il soit partagé avec des amis.

- **Son opinion concernant le système des tickets service / la distribution au foyer. Lister les avantages et les inconvénients.**

Au sujet des tickets service, Monsieur DIN estime durant cet entretien que ce système lui permet d'avoir plus de liberté dans le choix des aliments, dans la date de péremption et dans la fréquence de se rendre au supermarché pour faire ces courses. Ce système lui permet en parallèle de s'adapter à la gestion d'un budget hebdomadaire.
Au sujet de la distribution alimentaire, il trouve qu'il y a moins de liberté car les jours de distribution sont imposés deux fois par semaine et ils sont trop rapprochés. Il insiste beaucoup sur les dates de péremption des produits distribués et que les produits sont souvent les mêmes. Il mange souvent les mêmes aliments.

- **Le rapport aux ateliers cuisine**

Depuis son arrivée, il n'a jamais participé aux ateliers cuisine. Au cours de son entretien, on peut considérer qu'il y aurait un intérêt à ce type d'activité dans la mesure où il ne connaît pas très bien les recettes françaises. De plus, comme il a pu l'expliquer durant l'entretien, il a appris à cuisiner depuis son arrivée en France par l'intermédiaire des éducateurs des foyers qu'il a connus. Les recettes qu'il connaît émanent de ces moments.

- **le problème de la qualité des produits : qualité attendue (du point de vue gastronomique, du point de vue de la conservation, des possibilités de préparation...)**

Le problème majeur réside une nouvelle fois dans la date de péremption qui est souvent trop courte. De plus, les produits étant restreints il est difficile de diversifier les repas. Pour finir, les produits distribués ne sont pas toujours équivalent aux recettes qu'il a pu découvrir avec les éducateurs. Il ne sait pas toujours comment préparer certains produits distribués. Il n'a pas évoqué la qualité des produits.

- **les qualificatifs employés pour décrire un "bon repas".**

Un « bon repas »selon Monsieur DIN est un repas entre amis. Il n'a pas souhaité durant cet entretien développer cette question.
Au cours de cet entretien, les « partenaires » mentionnés pour un repas sont les amis, les éducateurs des foyers et Marie.

6- M. Adjatay (notes de Nathalie Dechamp)

Analyse verticale.

M. Adjatay est d'origine africaine. Il a environ une cinquantaine d'années.
En matière de souvenir lié à la nourriture, nous apprenons au cours de l'entretien, qu'il est natif d'Afrique et qu'il se souvient de moment de faim, quand il partait à l'école primaire pour la journée avec rien dans la poche. En effet, il fait largement référence au problème de manque de nourriture et de la famine comme faisant partie de l'histoire de certains pays d'Afrique de la zone subsaharienne, comme l'Ethiopie.
En terme de solidarité primaire, M. Adjatay. évoque la différence entre la mendicité en Afrique, où les personnes au bord de la route, à tout âge, réclament de la nourriture et non de l'argent comme en France. Cette mendicité concerne surtout les pays d'Afrique où les terres ne sont pas fertiles.

« En Afrique, je ne cuisinais pas ». « La cuisine est un lieu réservé aux femmes ; c'est le Ministère de la femme ».
Il a aussi été étudiant en Russie et c'est là où il parle d'échanges alimentaires interculturels : ces confrères de l'Afrique de l'ouest le traitait d'asocial car il mangeait dans son coin et pas dans le même plat qu'eux. Il dit d'ailleurs avoir été moteur pour leur apprendre à partager un repas selon sa propre culture. En France, il lui arrive avec deux ou trois amis, le weekend de partager de temps en temps un repas.
M. Adjatay nous décrit l'importance de la nourriture dans les traditions et la culture de son pays et il compare les différentes habitudes alimentaires en fonction des origines de chacun :
En Afrique, « La nourriture est aussi un synonyme de fête ». Elle est au cœur des célébrations festives comme les noces, les événements religieux, politiques comme les meetings mais aussi les décès. Certaines de ces manifestations concernent la famille très élargie et toutes les personnes qui veulent y participer. On assiste alors à un moment de solidarité (dons, cotisations, aides à l'endettement), même les plus pauvres participent. Il y a un temps de préparation et un temps de célébration. Lors de ces cérémonies, des plats traditionnels sont servis. Peuvent s'y ajouter des mets européens préparés par un traiteur. On peut aussi assister à l'abattage d'animaux. La boisson peut être du vin de palme fabriquée de façon artisanale. Il y a toujours des plats en complément comme les céréales, les tubercules et les féculents. Les mets peuvent être présentés dans des feuilles de manioc comme le poisson ou la viande. Lors des repas du quotidien, chez les chrétiens, tous les membres de la famille mangent ensemble après une journée de travail et d'école. « On utilise des couverts ». Chez les musulmans, c'est le contraire : « plat commun mangé séparément, d'un côté, les hommes et de l'autre les femmes et les enfants. Ici en France, on ne partage pas forcément la prise de repas alors qu'en Afrique, la chaleur oblige les gens à vivre dehors et à être rarement seul pour manger et pour lui un bon repas est avant tout un repas partagé et convivial mais qui ne dure pas toute la journée.
Il nous parle de ce qu'il aime dans la nourriture française et de ce qui ne lui convient pas : il trouve notre nourriture trop grasse et il lui est impossible de manger les crustacés comme les moules ou les huîtres ; en revanche, l'importance de la consommation de légumes (épinards, salades) répond à ses besoins. C'est à partir de là que M. Adjatay nous explique qu'il est diabétique et qu'il suit un régime suite à une surcharge pondérale. Il a été initié à une diététique adaptée à son problème de santé au cours d'une hospitalisation. Sinon, du point de vue du goût, M. Adjatay nous dit aimer la nourriture épicée, et en plus ce type de produits est désormais disponible partout en France.
En comparaison, il pense que les français n'aiment guère certains produits africains, comme le safou, fruit très acide, le couscous de manioc qui dégage une mauvaise odeur et qui est collant. Par contre, le poisson braisé est selon lui très apprécié des européens.
Enfin, tout au long de l'entretien, M. Adjatay lie la nourriture avec la santé et il l'image avec un bon nombre d'expressions :
« Se nourrir est une nécessité indispensable pour survivre, c'est comme respirer, cela fait partie des besoins fondamentaux ». « Si on ne mange pas, on n'est capable de rien «. « Ventre affamé n'a pas d'oreilles ». Pour lui la bonne nourriture correspond à la présence de tous les éléments (protides, glucides, lipides). « C'est un repas équilibré ». « La cuisine s'apparente à de la chimie ». « La santé, on la retrouve dans l'assiette ». « Vous devenez ce que vous mangez ». « La nourriture conditionne son rapport à la santé et donc son rapport à la mort ». « Il doit y avoir une évolution avec l'âge dans la prise de nourriture ». « En Afrique,

un ventripotent est signe d'importance, de richesse, aujourd'hui, je porte un autre regard et le lie à un état de santé plus ou moins bon ». « La vie en Europe nous rend plus vulnérable au stress, d'où le problème de diabète ».
En termes de solidarisme, M. Adjatay compare les régimes de redistribution sociale selon les différents systèmes politiques. En Russie, c'est le même système pour tout le monde. En France, c'est le capitalisme et l'œuvre sociale est bien organisée et il y a une vrai volonté d'aider autrui. Pour l'Afrique, il parle de la famine et évoque les dons alimentaires dans les camps de réfugiés.
En ce qui concerne le fonctionnement du CHRS, M. Adjatay explique : « Avant d'être au CHRS, j'étais hébergé dans une structure où je n'avais pas le choix de ma nourriture. Aujourd'hui, je bénéficie des tickets service et je peux donc choisir ce que je mange dans le respect de mon régime. J'ai ainsi pu perdre du poids. C'est donc une bonne formule pour moi car la distribution m'obligeait à utiliser certains produits et pas d'autres ». Il dit apprécier les ateliers cuisine organisés par le CHRS car on peut y apprendre la cuisine française et aussi partager d'autres cultures culinaires.
M. Adjatay s'exprime très bien et paraît à l'aise lors de l'interview. Ses réponses semblent plus réfléchies que spontanées. On peut sentir une certaine pudeur dans sa manière d'échanger avec nous et dans le contenu de ce qu'il nous livre. On peut aussi ressentir, vue la durée de l'entretien qui n'en finissait plus, que M. Adjatay prend plaisir à échanger et peut être, comble un certain ennui.
J'ai eu l'occasion de revoir M. Adjatay depuis cet entretien ; il a souhaité prendre connaissance de la retranscription de l'interview et m'a fait remarquer qu'il avait oublié de nous parler des émeutes dont il a pu être témoin lors des famines en Afrique. M. Adjatay semble vraiment marqué par le problème de la faim sur le continent Africain. Il me précise qu'il est âgé de 57 ans et qu'il possède un doctorat de médecine vétérinaire obtenu en Russie avec l'aide d'une bourse d'études. Il a ensuite travaillé dans le secteur public en Afrique. Des problèmes de santé l'ont conduit à quitter son pays pour venir se faire soigner en France où il vit maintenant depuis trois ans. Il séjourne au CHRS depuis six mois. Installé dans un logement sur site, il bénéficie d'un budget de 45 € par semaine en tickets services pour acheter son alimentation ainsi que des produits d'hygiène et plus rarement des vêtements.

Jeudi 13 septembre 2012
INTERVIEW de M. Adjatay, résident du CHRS Augustin Gartempe

(les passages soulignés sont les ajouts aux notes initialement prises pendant l'entretien, ajouts rendus possibles par l'écoute ultérieure de l'enregistrement et venant parfois se substituer à la première version. Celle-ci est alors rayée. Les passages encadrés sont les notes complémentaires des séquences concernées, proposées par Mme Dechamp).

Consigne donnée par JF MARCHAT : Le CHRS a pour mission d'approvisionner en nourriture les personnes hébergées et dans ce cadre, les travailleurs sociaux ont le souci de penser, de réfléchir à l'accompagnement qui pourrait être proposé.
Et c'est pour cette raison que là, lors de cet entretien, c'est votre parole de résident qui nous intéresse pour notre travail de recherche.
1/ Si on vous parle de nourriture, quelle idée ou quel souvenir vous vient ?

Ce que l'homme doit prendre quotidiennement pour vivre. C'est l'élément indispensable pour sa survie après l'air qu'il respire… ensuite viendra l'éducation.. Se nourrir est une nécessité vitale indispensable pour survivre, c'est comme respirer, cela fait partie des besoins fondamentaux.
Si on ne mange pas, on perd ses fonctions vitales.
2/ Avez-vous une anecdote dans votre histoire en lien avec la nourriture ?
Si on ne mange pas, on n'est capable de rien. «disons que, chez nous, on dit ' Ventre affamé, n'a pas d'oreilles »
Jfm : c'est une chose que vous avez vécue ?
M. ADJATAY : Quand j'étais à l'école primaire, j'étudiais loin de la case paternelle. On allait le matin, on revenait le soir sans le sous dans la poche. C'était très pénible. Surtout aller à 8km à pied étudier, sans rien dans la poche !
Je suis natif de X, et je me souviens de moment de faim, quand je partais à l'école primaire pour la journée, loin de la case, avec rien dans la poche.
Jfm : vous etes de quel village ?
M. ADJATAY : Dans mon pays natal.
Jfm : c'est finalement un souvenir de manque… de faim, que vous avez
M. ADJATAY : Oui. Vous n'avez pas idée de ce que c'est que le manque de nourriture… , on voit, (?) dans nos zones sahéliennes, dans les années 80. Même jusqu'à présent, dans nos zones sahéliennes, chez nous, il y a la FAO qui vient pour faire des dons alimentaires. Dans les camps de réfugiés…
Ce souvenir de manque de nourriture, de la famine fait partie de l'histoire de certains pays d'Afrique de la zone subsaharienne, comme l'Ethiopie.
Je pense aussi aux dons alimentaires dans les camps de réfugiés.
Jfm : c'est un souvenir très dur. J'ai eu la chance de ne jamais souffrir de manque de nourriture, mais la génération de mon père a connu la faim : il a été prisonnier pendant la guerre et il racontait qu'il a longtemps rêvé de nourriture. Cela vous est arrivé ?
M. ADJATAY : … Je peux aussi faire référence à la mendicité, où les personnes au bord de la route, à tout âge, ils disent qu'ils veulent de l'argent, mais ils réclament de la nourriture et non de l'argent. La mendicité ce n'est pas la même chose est différente entre la France et certains pays d'Afrique où les terres ne sont pas fertiles (comme en Afrique centrale contrairement à l'Afrique méridionale où les terres sont plus riches).
Jfm : comment voyez-vous la différence ?
M. ADJATAY : il suffit seulement de savoir. Il y a beaucoup de ressources pour s'approvisionner ici. Il y a la croix rouge, le secours catholique… mais chez nous, les gens vont carrément vers la poubelle ! Je peux quand même nuancer dans le cas de mon pays parce que la zone méridionale est suffisamment riche mais la zone septentrionale , vers le Sahel, où les terres sont pas du tout fertiles, il y a beaucoup de désert ! Mais je suis de la zone méridionale.
Jfm donc : avec des périodes difficiles, pas tout le temps.
M. Adjatay : Disons que chez nous (?) ne sont pas très difficiles, ce qui manque surtout, c'est le motif pour faire travailler les gens : La culture des terres s'y pratique avec des outils très rudimentaires.
3/ jfm : c'est un souvenirs difficile, d'autant que c'est votre enfance, mais Auriez-vous un souvenir plus positif ? gai ?
La nourriture est aussi un synonyme de fête. Elle est au centre des célébrations festives que ce soit un événement religieux, politique comme un meeting, une promotion. Des banquets

sont alors organisés et représentent un moment de partage. On dit d'ailleurs de ce moment qu'il est « le 11ème point de l'ordre du jour ».
Même au niveau le plus inattendu : les enterrements. C'est le côté négatif.
Jfm : pour les mariages aussi ?
M. ADJATAY : non, parce qu'on peut le préparer un ou deux ans, alors que l'enterrement, ce n'est pas prévu.
Jfm : il faut inviter beaucoup de monde et c'est la famille qui prépare et qui paie § ?
M. ADJATAY : Oui et puis un enterrement, ça peut faire venir 2000 personnes. C'est de l'argent.
Jfm : les gens s'endettent ?
M. ADJATAY : on fixe des cotisations énormes et tout le monde met la main dans la poche. Y'a pas de petit deuil chez nous ! Sauf celui d'un enfant. C'est l'obligation ! Même la dernière personne qui pouvait vous saluer met la main (à la poche ?)
Jfm : au mariage, il y a des invitations. Les gens ne viennent pas si vous ne les avez pas invités mais pour le deuil, vous ne pouvez barrer la route à personne !
M. ADJATAY : c'est comme on dit : derrière chaque maison il y a un palétuvier. Un deuil… tout le monde peut mourir. Si vous n'êtes pas solidaire, si ça vous arrive, c'est coûteux ! *(inaudible ensuite)*

[reformulation : On célèbre aussi les noces, les décès où il peut y avoir jusqu'à 2000 personnes présentes. Cela concerne la famille très élargie et toutes les personnes qui souhaitent y participer (« vient qui veut »). On assiste à un apport de solidarité (dons, cotisations, aides à l'endettement), même les plus pauvres participent. Il y a un temps de préparation et un temps de célébration.]

4/ Lors des cérémonies, sont servis des plats particuliers ou pas ?
Ca dépend. Il y a ce qu'on appelle le cocktail pour des cérémonies express. Lors des noces et des deuils, les repas sont assis. Il y a des plats à l'européenne et des plats typiquement africains.
Les plats traditionnels sont faits par la famille auxquels peuvent s'ajouter des plats européens faits par un traiteur.
L'abattage des animaux est une particularité lors d'une fête. La particularité c'est qu' On utilise aussi le 5ème quartier (abas, pattes)… pour 150 personnes !
On tient beaucoup au plat de résistance. Il y a des entrées, des gâteaux que l'on fait dans des feuilles de bananier … concombres, pistaches, poissons, abats… des légumes avec la viande et du poisson. Vous pouvez choisir ! Tout est mélangé.

La boisson peut être du vin de palme fabriqué de façon artisanale.
Il y a toujours des plats en complément comme les céréales, les tubercules et les féculents.
Les mets peuvent être présentés dans des feuilles de manioc (poissons, viandes).

Jfm : vous mangez tous ensemble ?
M. ADJATAY : moi, je suis chrétien : y'a pas de barrière hommes/femmes, on fait tout pour que ce soit moins dispendieux. On mange tous à table. Nous n'avons pas de barrière mais chez les musulmans, les femmes ne viennent pas manger avec les hommes, les enfants ne vont pas avec les patrons !

Lors des repas quotidien, chez les chrétiens, tous les membres de la famille mangent ensemble après une journée de travail ou d'école. On utilise des couverts.

Chez les musulmans, c'est le contraire : plat commun mangé avec les doigts et séparément, d'un côté les hommes, et de l'autre les femmes et les enfants.

Quand j'étais étudiant en Russie, mes confrères d'Afrique de l'Ouest me traitait d'asocial, car je mangeais dans mon coin et pas dans le même plat qu'eux. je mangeais avec une fourchette et eux, ils trempaient leur pain dans le plat. J'ai d'ailleurs été moteur pour leur apprendre à partager un repas selon ma culture.
Jfm : en France, il y a des différences ?
En France, je trouve la nourriture trop grasse. Il m'est impossible de manger les crustacés comme les moules ou les huîtres. Ce qui me convient, c'est l'importante consommation de légumes (épinard, salade). Vous avez une nourriture très énergétique par rapport à … notre nourriture a beaucoup de féculents. Nous broutons beaucoup – nous mangeons beaucoup d'herbe (salade épinards , feuilles de manioc), surtout dans ma région !
5/ Qu'est que c'est pour vous de la bonne nourriture ?
La présence de tous les éléments (lipides, protides, glucides).
C'est un repas très équilibré d'autant que moi, mon cas est assez particulier : je suis sous régime, je fais très attention.
Je suis un régime suite à une surchargepondérale donc pour moi, quand on ne mange pas équilibré, ça se paie quand on prend de l'âge « la santé, on la retrouve dans l'assiette ». Il doit y avoir une évolution avec l'âge dans la prise de nourriture.
6/ Et du point de vue du goût ?
M. ADJATAY : D'abord, il faut « Manger ce qu'on aime ». Contrairement, chez nous, nous mangeons épicé. Mais on s'habitue quand même. Pour moi, cela correspond à une nourriture épicée. Et d'ailleurs, on constate une évolution des produits disponibles en France où on trouve des épices partout contrairement à il y a dix ans. Quand c'est pas épicé, c'est sûr que je vais demander des épices à côté !
7/ Quels aliments vous aimez et que vous pensez que les français n'aiment pas ?
Nous on a des plats que vous, vous n'allez pas aimer. A Grand Frai, il y a un couple qui m'a demandé ce qu'étaient des fruits noirs. Je leur ai dit que c'était des safou (13 euros le Kg – c'est cher aussi en Afrique) c'est un fruit qu'on adore mais la plupart de nos amis européens n'aiment pas. C'est un peu acide. Ca tire les joues ! C'est un peu comme les prunes.
Il y a aussi le couscous de manioc. Il est le meilleur, sauf qu'il a une odeur… ça chlingue ! Ca pue comme le camembert ! Je connais des amis, ils appellent ça « la colle ». Ils ont jamais aimé ça. Quand ils sont chez nous, on leur en fait ! Par contre, vous adorez le poisson braisé –on en fait beaucoup.

- Le safou, fruit très acide (sorte de prune)
- Le couscous de manioc qui dégage une mauvaise odeur et qui est collant.
- Par contre le poisson braisé est très apprécié des européens.

8/ Comment voyez-vous un bon repas ?
M. ADJATAY : Un bon repas, c'est un repas partagé, convivial mais qui ne dure pas toute la journée. En Afrique, les gens ne mangent pas seuls, jamais. Ici, on est obligé de manger seul parce qu'il n'y a personne . Ici, les gens ne sont pas très chaleureux, excusez moi de vous le dire ! C'est la chaleur, chez nous. Quand il fait froid, les gens s'emmitouflent !

Ici, en France, on ne partage pas forcément les repas alors qu'en Afrique, la chaleur oblige les gens à vivre dehors et à être rarement seul donc on ne mange jamais seul.

Jfm : donc, ça fait longtemps que vous n'avez pas mangé de bons repas ?
M. ADJATAY : En France, il m'arrive avec deux ou trois amis, le weekend, de partager de temps en temps un repas.
Jfm demande à M. Adjatay s'il bénéficie de la distribution au CHRS ?
M. ADJATAY : Non, au début c'était comme ça, mais je suis au régime. Je suis diabétique. J'ai passé des formations à l'hopital pour savoir ce que je peux manger même en Afrique.
Je suis diabétique et j'ai été hospitalisé et initié à un régime. Avant d'être au CHRS, j'étais dans une structure où je n'avais pas le choix de ma nourriture. J'étais en surcharge pondérale. Je pensais plus de 90 kg alors que j''aurais dû être à 75. Alors j'ai posé le problème et on m'a donné des tickets. C'est le diététicien qui m'a dit ça pour maigrir il faut faire du sport…Aujourd'hui, je bénéficie des tickets service et je peux donc choisir ce que je mange dans le respect de mon régime. J'ai ainsi pu perdre du poids. Pour moi, c'est donc un bonne formule car la distribution m'obligeait à utiliser certains produits et pas d'autres. Je sais exactement ce que je veux. Je prends pas les boissons : l'alcool n'est pas une nécessité. Vous devenez ce que vous mangez !
Remarque de JF Marchat : « vous avez un rapport très raisonnable, très sérieux, à la nourriture »
Réponse de l'interviewé : « vous devenez ce que vous mangez »
M. ADJATAY : dans mon cas, je trouve que c'est une bonne solution. Quand j'achète un poulet, j'enlève la peau et toute la graisse. Puis, je le cuis sans huile. Sinon tout est gras. Par exemple, j'ai un ami avec qui je parle russe tout le temps. Il est comme ça (geste) : 150 kg mais il a mal au cœur. Il mange là. Lui-même ne s'en aperçoit pas. Je lui dis de faire attention. A tout moment, il est avec sa tasse de café. Je crois qu'il ne faut pas fumer, qu'il ne faut pas prendre trop de café, diminuer un peu le poids parce que tu as un très petit cœur par rapport à ton poids et ça le fatigue. Il était en train de consommer sa mort ! Il devrait être pris en charge par un professionnel !

La nourriture conditionne son rapport à la santé, donc son rapport à la mort. *On pourrait entendre hygiène de vie.*

JF Marchat : « du souvenir de l'enfant qui a faim à l'homme qui doit surveiller sa nourriture », qu'en dites- vous ?
M. ADJATAY rit : Chez nous, on pense que quand on est ventripotent, c'est signe de richesse alors que maintenant, je pense qu'on est porteur de malheur. En Afrique, un ventripotent est signe d'importance, de richesse. Aujourd'hui, je porte un autre Il y a des maladies maintenant, qu'on ne connaissait pas quand on était végétariens –et on vivait longtemps ! Ma maman vit toujours. Elle a 86 ans !
M. ADJATAY : je suis devenu très vulnérable La vie en Europe nous rend plus vulnérable au stress, d'où le problème de diabète . Je suis le premier cas de diabète dans ma famille.

Nathalie demande si M. Adjatay cuisine
En Afrique, je ne cuisinais pas ; la cuisine est un lieu réservée aux femmes = Chez nous, on interdit aux hommes de faire la cuisine : « c'est le Ministère de l'intérieur de la Femme » C'est pour ça que je me suis mis à travailler depuis que je suis chez vous ici. Au début, c'était des échecs et puis, au bout de deux trois semaines…Je ne suis pas fataliste : ce qu'un homme peut faire, je peux le faire… La cuisine s'apparente à de la chimie.
N : l'atelier cuisine est utile ?

M. ADJATAY : pour moi, c'est un pas de géant. Ce que je sais en cuisine, c'est des rudiments de cuisine africaine. En Afrique, ça mijote longtemps. Ici, c'est plus rapide. Et puis il y a des étapes – on organise ! En Afrique, je me demande si les femmes sont organisées (rires) !
Jfm : l'équipement ?
M. ADJATAY : Ça va. On est logé, on nous aide, on va pas demander… être plus royaliste que le roi !
9/ Votre rapport au travail social et à l'aide des travailleurs sociaux ?
jfm : en France, quelle relation avez-vous avec les travailleurs sociaux. Ils « donnent » ou c'est une organisation ?
M. ADJATAY : je vais peut-être donner une réponse nuancée. J'ai vécu dans un pays communiste. C'était leur premier souci ; c'était très bien organisé. En Russie, c'était le même système pour tout le monde. Tout était gratuit. En France, c'est le capitalisme avec un système qui se rapproche où l'œuvre sociale est bien organisée et il y a une vraie volonté d'aider (prédisposition à aider autrui).
Hors enregistrement :
M. ADJASTAY : J'ai apprécié les ateliers cuisine organisés par le CHRS car on peut y apprendre la cuisine française et aussi partager d'autres cultures culinaires.
Fin de l'entretien : échange sur la spécificité de la nourriture pour les musulmans. « Comment font-ils pour se procurer de la nourriture Hallal ? » ; « Quand on invite des musulmans, ils ne mangent pas notre nourriture. Quand ils nous invitent, nous mangeons la leur ».

7-Mme Kasimira (note de Philippe Janicot)

Mme Kasimira est une femme de 30ans originaire d'un pays de l'est européen. Arrivée en France début 2009, elle est accueillie au CHRS depuis 2 ans sur un appartement extérieur.
Mme Kasimira a eu une grande difficulté pour comprendre les questions qui lui ont été posées. Monsieur Marchat a dû reformuler ses questions à plusieurs reprises. Malgré ça, Mme Kasimira a souvent répondu à côté de la question.
Cependant, quelques éléments intéressants ont émergés. Mme Kasimira nous a expliqué qu'elle ne faisait pas de différence entre aide sociale et œuvres caritatives et qu'elle ne se sentait pas redevable quant à ce qui pouvait lui être « *offert* » par le CHRS ou par les associations caritatives qu'elle a sollicité. Elle a évoqué le fait qu'elle ne trouvait pas gênant de faire des achats de vêtements par exemple dans des lieux comme le Secours Populaire. Elle dit être très satisfaite de l'accompagnement proposé par le CHRS et par le système des tickets service. Elle nous explique faire ses courses une fois par semaine au supermarché et au marché. Cependant, elle explique que le fait de devoir calculer juste entre le montant des achats et celui des tickets service pouvait quelquefois créer une tension à la caisse. Elle regrette également que les tickets ne puissent pas être utilisables dans les magasins discount.
Elle dit être assez isolée et ne partager ses repas avec personne si ce n'est sa sœur

8- Monsieur JOHNY (note de Jeanne Guillemot)

Johny a 20 ans et est hébergé dans un appartement hors site depuis 10 mois. Il bénéficie donc de tickets service, n'ayant pas de ressources. Sans activité depuis son accueil, il vient

d'intégrer un chantier d'insertion et devrait, à ce titre, participer à hauteur de 10 % de ses ressources et être autonome en ce qui concerne l'alimentation.
L'entretien ayant eu lieu la veille d'une journée décisive dans son parcours, Johny a eu des difficultés à se concentrer sur l'entretien, tant ses préoccupations étaient ailleurs. Ses réponses étaient fermées et l'intonation de celles-ci n'appelaient pas à une relance quelconque. Pourtant volontaire sur la démarche, il n'a pas réussi à se mettre dans le thème et l'entretien aurait pu être plus riche, peut-être, dans d'autres circonstances.

Le contenu de l'entretien porte essentiellement sur des souvenirs de sa région d'origine de laquelle il garde le goût de certains plats et les pensées les plus chaleureuses. L'important pour Johny serait la notion de quantité avant celle de qualité : « se remplir le bide ». Il aime le partage qu'un « bon repas » incite ainsi que le côté improvisation entre copains. Il est satisfait du fonctionnement actuel des tickets service et n'a pas de suggestions à apporter.

L'entretien :
Jeanne : Concernant l'alimentation, spontanément, as-tu des souvenirs même anciens ?
Johny : la choucroute alsacienne.
Jeanne : la choucroute alsacienne, pourquoi ?
Johny : J'ai vécu 10 ans en Alsace et ça m'est resté.
Jeanne : Dans quel contexte ?
Johny : J'ai appris à la faire, j'aime bien en manger, ça me rappelle l'Alsace, c'est tout.
Jeanne : Es-ce que tu pourrais évoquer un souvenir plus précis où tu aurais mangé de la choucroute, un lieu, des gens avec qui tu étais ?
Johny : La fête de la bière.
Jeanne : C'est quoi la fête de la bière ?
Johny : A la fête de la bière, y a des stands avec de la bière ouverts partout dans les rues, soit on se peigne, soit on va chez des copains, ça se fait beaucoup en Alsace et pas trop ici.
Jeanne : Quand tu étais enfant, y- a-t-il des choses qui te rappellent l'acte de se nourrir ?
Johny : Non, pas précisément.
Jeanne : Ok, souvent on parle de bien manger, quand on dit « bien manger » pour toi ça veut dire quoi ?
Johny : Bien manger ça peut être manger sainement, avec des légumes et tout, ça peut être aussi se remplir le bide.
Jeanne : Est-ce que tu penses à autres choses. Bien manger ça évoque d'autres choses chez toi ?
Johny : Un bon plat bien préparé
Jeanne : Toi si tu veux bien manger, qu'est-ce que tu ferais, si tu invitais quelqu'un à manger par exemple ?
Johny : J'en ferais trop, je ferai de la quantité, en variant les plats, pour présenter plusieurs plats
Jeanne : Tu as un exemple de plat ?
Johny : les pâtes à la carbonara, bœuf bourguignon.
Jeanne : Selon toi pour bien manger, y-a-t-il des attitudes à avoir ou pas ?
Johny : Non, je ne vois pas.
Jeanne : Aujourd'hui au CHRS. Qu'est-ce-que tu penses des conditions pour manger avec les tickets services ?

Johny : C'est bien, pour ceux de l'extérieur de l'intérieur ; On est plus autonome, les plats on les prépare nous-mêmes, on peut faire nous-même nos courses, ça oblige à gérer son budget alimentation pour la semaine, ça aide à avoir la valeur de l'argent.
Jeanne : Si tu avais le choix entre tickets services ou distribution alimentaire ?
Johny : Je préfère les tickets Service.
Jeanne : Si demain tu devais expliquer le fonctionnement de l'alimentation au CHRS à un inconnu, qu'est-ce que tu en dirais ?
Johny : Ca dépend si c'est en extérieur ou au foyer. On mange bien : lorsqu'on est à l'extérieur on a des T.S et on fait les courses, prendre ce que l'on veut et bien manger. Et au foyer il y a la quantité qui faut et c'est sain.
Jeanne : As-tu d'autres souvenirs ?
Johny : Oui, avec mes collègues on a fait un grand barbecue entre midi et deux le jour de l'examen du CAP ; On s'est posé et on a oublié un peu le diplôme que l'on était en train de passer. Ça nous a fait du bien, il y avait une bonne ambiance, c'était convivial.
Jeanne : Qu'est-ce que tu aimes bien manger ?
Johny : Les tripes à la mode de Caen.
Jeanne : Tu les prépares ou tu les achètes toutes prêtes ?
Johny : Non. Je les achète toutes prêtes.
Jeanne : C'est ce que tu manges au quotidien ?
Johny : Oui, ou je fais des plats autrement, des escalopes de veau à la crème, je me débrouille.
Jeanne : Tu manges des fruits et légumes un peu ?
Johny : Oui.
Jeanne : Est-ce-que au quotidien, l'alimentation tient une place importante ou pas ?
Johny : En ce moment (problèmes perso prédominants) la nourriture c'est pour me nourrir ; C'est pas un plus car d'autres préoccupations.
Sinon, ça nous est arrivé d'organiser un barbecue à l'arrache. Avec les tickets, on a été à Super U, on a trouvé une grille, c'était sympa.
Jeanne : As-tu des souvenirs de famille de repas conviviaux ?
Johny : En famille, avec ma mère, le baptême de mon petit frère.
Jeanne : Tu participes aux ateliers cuisine ?
Johny : Non, jamais.
Jeanne : As-tu quelque chose à ajouter ?
Johny : Non.

9- Mme Mayifa (note de Laurent Daudet après entretien co-animé avec Nathalie Dechamp)

Madame Mayifa est une femme africaine d'environ 35 ans. Nous avons qu'elle a fait une demande d'asile en France, puisqu'elle indique avoir été hébergée par le « Foyer Gatrem », qui est un centre d'accueil pour demandeur d'asile, sur Limoges. Nous ne savons pas combien de temps elle est restée dans ce foyer, ni depuis quand elle est en France. Cependant, nous pouvons deviner qu'elle n'est pas en France depuis de nombreuses années, car elle « n'arrive pas vraiment à s'adapter à la nourriture d'ici ». Elle a été hébergée dans d'autres foyers : « dans tous les foyers que j'ai passé ». Nous savons qu'elle est ou a été mariée et qu'elle a des enfants, car pour elle un bon souvenir d'un repas est un repas en

famille, « chez moi, avec mon mari et mes enfants ». Elle évoque aussi ces repas familiaux en parlant de son père, de sa mère et des sœurs. Elle dit que sa « famille [lui] manque beaucoup » depuis qu'elle est ici.
Il semble que la rupture et le départ de son pays a été brusque car elle emploie plusieurs fois le mot « directement » concernant son approche de la nourriture française : « manger ça directement pour moi c'est difficile », « je change directement donc c'est un peu difficile».
Elle nous indique être catholique lorsqu'elle évoque des repas de fête, qui peuvent être plus ou moins liés à la religion : mariage, baptême, première communion, deuil.
Concernant sa vie dans son pays, elle dit « je vis en ville, à la capitale ». Elle indique qu'elle « achète des produits çà et là », mais qu'elle « a aussi un jardin derrière la maison », qui permet de manger « des trucs vraiment bio », ce qui démontre qu'elle a une connaissance de ce qui peut être bio ou non.
Elle se rappelle que sa mère lui « racontait beaucoup d'histoires concernant la nourriture » mais ne se rappelle plus du contenu de ces histoires. Elle évoque le mode de transmission de sa culture, des savoirs et des concepts bon/pas bon, concernant la nourriture. Ses parents sont nés au village : « et puis mon père a marié ma mère et ils ont amené ma mère en ville, et nous on est nés là ». Mais elle connait la vie du village, car « de temps en temps on y allait pour voir la vie au village. Des fois on reste deux ou trois mois ». Durant ce temps, sa « grand-mère nous montrait comment vivait ma mère et nous apprenait des choses ». Elle dit avoir été à la pêche, à la cueillette de champignon… avec sa grand-mère.
Concernant les transmissions de savoir, elle dit qu' « ici on peut savoir si un aliment est bon ou pas », mais que dans son pays, « on mange, on ne sait pas si c'est bon pour la santé ou quoi ». Elle se contredit cependant un peu, car elle dit que c'est par l'éducation des parents et grands-parents que le concept bon pour la santé se transmet, « mais pas les médecins ou à la télé, ou quoi ». Ainsi, « les parents disent tout le temps, après avoir mangé, il faut manger le fruit, il faut boire beaucoup d'eau » et « les parents et les grands parents nous disaient de manger des légumes amers, beaucoup, que c'est bien pour la santé […] pour bien maintenir les muscles les os, il faut manger les légumes amers ».
Elle sait cependant qu'il y a des aliments qui ne sont pas bon pour la santé, « comme l'huile, tout excès, c'est pas bon ». Elle explique à ce moment un type de cuisson vapeur, dans des feuilles de bananes plantain, sans huile. Pour elle, le gout est important et diffère selon le mode de cuisson. « Si on fait des brochettes au four, le gout est différent. Mais si on fait ça sur le truc comme le barbecue […], le charbon, nous on dit le gout du charbon c'est bon, le gout du fumé, ça donne un bon gout ».
Les ingrédients et le mode de préparation français, « c'est un peu difficile pour [elle] ». Elle explique que depuis son « enfance, je n'ai pas mangé la nourriture d'ici. Depuis mon enfance, on mange autre chose et on ne prépare pas pareil […], des fois on met du lait, des fois on met beaucoup de mélange ». Elle semble vraiment attachée à sa culture culinaire, mais indique « j'ai fait l'effort, pour des personnes ça passe mais moi vraiment c'est difficile ». Elle analyse même pourquoi cela peut être difficile pour elle, mais comme pour tout autre personne : « vous aussi si vous venez chez moi, on te donne le truc de chez nous, c'est pas facile que tu manges ça, que tu vas aimer, mais petit à petit, peut être ».
Lorsqu'elle évoque un bon souvenir, c'est le repas de famille : « on s'assoit à terre, on mange ensemble, pas avec des fourchettes, pas avec des couteaux, on mange dans le même plat, vraiment c'était bien ». Parce qu' « on était tous là, quand tu tournes comme ça tu vois ta mère, quand tu tournes comme ça tu vois les enfants, tu tournes comme ça tu vois ton père et tu vois toutes les sœurs, toute la famille. Vraiment, ça faisait bien. On mange, on rigole on

s'amuse ». Elle évoque ainsi l'idée du partage « un bon repas, c'est manger en groupe, en famille [...] si je mange seule, je n'ai pas d'appétit » et de l'échange culinaire lors des repas collectifs organisés au Gatrem « c'était pas seulement des africaines, mais d'autres résidents, les assistantes sociales, la directrice, on faisait et je demandais aux gens de manger avec la main comme chez moi ». Elle est prête à recommencer l'expérience, mais pas avec les « arabes », « les arabes sont toujours différents, ils viennent, ils disent non, nous on mange pas, ça pue ceci, cela... ». Elle a aussi eu cette expérience au Maroc ou elle a fait des études, à l'institut où elle était, elle était « la seule noire africaine », « ils n'acceptent pas la nourriture et moi aussi je disais si tu manges pas, moi non plus je mange pas la cuisine de chez nous ». Dans la maison ou elle vivait, les marocaines acceptaient l'échange, « les marocaines mangeaient pour moi, elles disaient « viens, on va gouter », j'acceptais car elles aussi acceptaient l'échange ». On sent une certaine fierté de sa culture culinaire et une déception si les personnes refusent de gouter sa cuisine ; elle évoque même un certain savoir vivre dans la pratique de cet échange « même si tu manges pas beaucoup, tu prends un peu : « c'est bon » ».

En tout cas, elle n'est pas fermée à l'échange et pourrait participer à nouveau à des repas collectifs organisés par le CHRS et accepte d'être aidée à cuisiner des produits qu'elle ne connait pas : « si j'apprends à cuisiner et si je goute je pourrai acheter après si j'aime, je pourrais dire ah il y avait des bonnes choses, comme par exemple le pot au feu ».

Concernant le système de distribution, elle prend les tickets services chaque semaine mais, « des fois on accepte pas dans certains magasins » et « tu es obligée de prendre seulement alimentation ». En terme de budget, « 45 € c'est pas suffisant pour la semaine [...] J'achète un peu et je complète la semaine suivante. Si on prenait les tickets service tous les quinze jours, du coup tu peux t'en sortir ».

Il est difficile pour elle de prévoir les repas si elle n'a pas tous les ingrédients : « si j'ai 90, j'achète tout, je mets à la maison, on peut faire des provisions. Pas besoin de ressortir. » D'autant plus que « maintenant c'est l'hiver on ne peut pas sortir tout le temps, chaque jeudi faire des courses, des fois il y a la neige ».

- **L'Ecoute des contenus.**

C'est, bien évidemment en partant du guide d'entretien qu'il fallait ensuite envisager l'analyse de contenu. On aura vu, en lisant les notes consacrées à chaque entretien la richesse des pistes rendues possibles. Tels qu'ils avaient été préparés, les entretiens invitaient à prendre en compte la dimension anthropologique du rapport à la nourriture : solliciter un souvenir auprès des résidents ne pouvait qu'ouvrir cette perspective et la richesse des témoignages montre que cet objectif a été atteint de façon assez satisfaisante si l'on prend toute la mesure du caractère *intime* de nombre de faits évoqués. Comme l'avait rappelé Nathalie Dechamp, en choisissant un article mettant cet aspect en valeur, lorsqu'il s'était agi de suggérer des pistes de lecture au reste du groupe : les religions concourent fortement à normaliser les pratiques culinaires. Et c'est bien ce qui s'est vérifié lorsque, sans qu'il ait été nécessaire de le leur demander, six des neuf interviewés ont mentionné leur appartenance confessionnelle. Il n'est pas inintéressant de noter que tous y sont venus pour attester du fait qu'ils estimaient ne pas avoir de contraintes alimentaires *parce qu*'ils étaient

chrétiens (catholiques ou grégoriens), ce qui les distinguait principalement des musulmans. Bien évidemment, le sentiment d'agir « en toute liberté » ne résiste pas au reste de leur discours qui ébauche la liste des comportements socialement admis dans leur milieu.
Dans un premier temps, je crois important ici de mettre en valeur quelques-unes des caractéristiques de la population hébergée au CHRS que la mise en œuvre de ce type d'entretien aura permis d'éclairé : encore une fois, il ne s'agit nullement d'y voir une supériorité de quelque sorte que ce soit : l'entretien de type ethnographique aura été ici utile s'il est mis en perspective avec les techniques utilisées par les professionnels (qui pourraient sans doute être source de questionnement en retour).

¤ Pratiques alimentaires et rapport à l'autre

On vérifie, à l'écoute des résidents, que les habitudes alimentaires constituent un révélateur identitaire dont deux aspects pourraient ici utilement être retenue puisqu'ils marquent particulièrement les règles structurant le « rapport à l'autre » : celle de l'appartenance à la culture d'origine de chacun ; celle du genre. J'en resterai ici aux énoncés des résidents, mais ils pourraient utilement être mis en perspective avec la moisson de lectures dont Laurent Daudet a proposé une note de synthèse en regrettant alors de ne pas savoir comment les utiliser… le moment est certainement venu où cela pourrait se clarifier !

- **résidents français et résidents étrangers.**

Le corpus comprend 6 personnes d'origine étrangère (parmi lesquelles les trois femmes) et trois français.
On constate que les étrangers (issus principalement d'Europe de l'Est et d'Afrique) soulignent leur difficulté à s'acculturer du point de vue de la nourriture. Ils font tous état d'une certaine méconnaissance des produits utilisés en France, des techniques de préparation de ces produits. En outre, ils insistent sur le fait qu'ils n'apprécient pas la cuisine française, citant en particulier sa viande trop peu cuite –éventuellement ses fruits de mer.
En second lieu, ils évoquent les difficultés d'approvisionnement auxquels ils sont confrontés. Incontestablement, le système des tickets service présente l'avantage de leur permettre d'accéder à l'achat de certains produits « exotiques » (à Grand Frais mais aussi dans les grandes surfaces) qui semblent faire totalement défaut dans le système de distribution directe.
Un troisième élément participe des difficultés que les résidents étrangers rencontrent en France : par définition coupés de leurs familles, ils ne retrouvent pas en France le modèle de large sociabilité qu'ils ont connu par le passé. La mondialisation marque tous les continents et s'accompagne d'un processus à la faveur duquel les familles élargies tendent à se réduire : plusieurs témoignages attestent aussi d'une évolution rapide des produits consommés « au pays » (développement de l'exploitation des mers et de la nature à grande échelle…). Reste que tous les résidents d'origine étrangère évoquent des pratiques d'accueil systématique du voisinage ou de parents aux repas quotidiens. Les interviewés concernés sont parfois intégrés à des réseaux de coreligionnaires qui leur permettent de vivre des temps de sociabilité où le repas tient une place importante. Cependant, ce qui prédomine quotidiennement, c'est le repas solitaire.
Il arrive que les résidents d'origine étrangère soient associés à des repas collectifs (parfois à l'initiative du CHRS). Ils sont alors confrontés à des situations qui les étonnent : le fait d'intégrer les enfants à la table commune leur semble généralement inapproprié ; ils sont

plus compréhensifs à l'égard du mélange des hommes et des femmes –tout en mentionnant que cette situation ne leur est pas toujours familière, même s'ils précisent alors souvent que la ségrégation des sexes n'est pas dû à leur religion (aucun n'est musulman) mais à des habitudes culturelles.

Les trois français interviewés présentent un profil relativement proche dans la mesure où il s'agit de jeunes gens à l'expérience familiale nutritionnelle probablement plus difficile que celle des résidents d'origine étrangère : le premier fait état d'une grande désorganisation du point de vue des repas dans une famille en milieu rural, ses parents l'invitant à manger à toute heure du jour ou de la nuit s'il en ressent le besoin. Le second évoque une enfance où, en l'absence de son père, c'est la cuisine de sa grand-mère paternelle qui fait référence sécurisante. Le troisième ne dit rien de sa famille et cite en exemple d'un souvenir marquant sa vie nutritive la sortie en bande, pour une fête de la bière.

Ces différences entre résidents d'origine française ou étrangère sont probablement connues des professionnels. Reste que l'échange portant sur la nourriture révèle très concrètement les ressources culturelles que chacun peut activer pour faire face à la situation dans laquelle il se trouve actuellement isolé.

Ce que disent les interviewés des conditions dans lesquelles ils ont appris à cuisiner n'épuise pas le témoignage qu'ils apportent à propos des relations que l'alimentation instaure –soit par obligation sociale, soit par sociabilité recherchée, choisie.

Dans toute société, les rites sont ponctués de repas dont la tradition impose plus ou moins vigoureusement qu'ils associent des convives plus ou moins nombreux. Il n'est pas inintéressant de savoir que certains des résidents étrangers gardent la mémoire de manifestations très importantes. Si cette pratique tend à disparaître en Europe (où elle était encore souvent vivace il y a encore moins d'un demi-siècle), ce n'est le cas en Afrique pour les enterrements : « Y'a pas de petit deuil chez nous ! » s'exclame M. Adjatay qui souligne le poids financier que cela implique lorsqu'il faut accueillir tous ceux qui ont connu le défunt. Mme Sariaka décrit un jeu de réciprocité imposée et fortement marquée de normes alimentaires qui présente des caractéristiques assez proches de celle du don (tel que Mauss le définit) : ne pas participer au repas de funérailles d'un voisin implique une mise à l'écart de l'ensemble de la collectivité…

Partout, le mariage reste un temps où les familles se réunissent autour d'un repas. L'étendue des invitations n'est cependant pas identique partout. Les résidents issus des pays de l'est de l'Europe décrivent des festivités moins étendues que celles des ressortissants africains.

M. Din, par pudeur peut être ou parce que le souvenir d'un temps sur lequel il entend tourner la page est douloureux, refuse d'évoquer ce passé. Il dit simplement la liberté vécue parmi, avec les autres… et nous rappelle, par sa retenue, que le rapport à l'alimentation relève de l'intime.

Forts ou affaiblis par leur expérience, les résidents donnent quelques indications sur le rôle que la nourriture joue dans le tissage des relations auquel ils procèdent actuellement.

Mme Sariaka regrette de ne pouvoir recevoir les rares amis qui l'invitent régulièrement à partager leur repas. Elle explique aussi que c'est en préparant un riz selon les principes de sa culture d'origine qu'elle traverse, seule, les périodes difficiles de son existence. Les hommes du foyer semblent plus facilement (mais pas systématiquement) participer de groupes extérieurs à l'établissement et au sein desquels les repas partagés ne sont pas exceptionnels : M. Panteleï a pu compter sur des compatriotes lors de son arrivée à Limoges. Ils lui ont fourni le gite et le couvert pendant plusieurs mois et il continue de les voir, d'organiser avec eux en été des barbecues ; Din reste en échanges avec les africains auxquels il peut parfois préparer un repas…
Les femmes (mais les témoignages sont peu nombreux) semblent plus seules : sans la présence de sa sœur, Mme Kasimira serait très isolée ; Mme Mayifa ne fait pas état de partages de repas, en France, autrement qu'à l'occasion de ceux qu'organisaient le Gatrem ; on a vu que le réseau amical de Mme Sariaka compte quatre personnes.
Un isolement similaire semble marquer la vie des hommes d'origine française.

¤ Nourriture et rapports de genre.

A travers l'évocation de leur expérience en matière de nourriture, les personnes interviewées disent le rapport à l'autre sexe que leur éducation leur a proposé en modèle.
On ne s'étonne pas d'entendre que la préparation des repas revient, le plus souvent à la femme dans toutes les sociétés. Pour autant, cette tendance ne correspond pas toujours à une norme. En nous racontant qu'il a dû tout apprendre tardivement en la matière, M. Adjatay certifie qu'en Afrique « la cuisine c'est le ministère de l'intérieur de la femme ».
Ponteleï (dont le père était restaurateur) continue de profiter des compétences de sa maman qui l'a rejoint en France récemment et lui prépare quotidiennement ses repas. Lorsqu'elle ne le peut pas, il utilise ses tickets service pour acheter des sandwiches. Din ne manque pas une occasion d'aller rendre quelques services dans la cuisine d'un foyer, ce qui lui permet d'apprendre à s'autonomiser de ce point de vue…
Si l'accès aux fourneaux n'est pas toujours strictement interdit aux hommes, il peut l'être longtemps aux enfants voire aux jeunes adultes, pour des raisons de sécurité.

Alimentation et relation au CHRS

¤ deux systèmes en question(s)

Que disent les résidents interrogés des deux systèmes actuellement instaurés au CHRS ? Globalement peu de choses nouvelles, si on se réfère à « l'enquête de satisfaction » qui avait été effectuée en 2011 par Charlène Prybys, alors stagiaire Conseillère ESF, en contribution à « la réalisation du projet de réaménagement de la prestation alimentaire ». Deux questionnaires standardisés avaient été diffusés auprès des résidents hébergés sur site (lors de la distribution des « colis alimentaires ») et ceux hébergés hors site (à l'occasion de la remise des tickets service).
Cette enquête soulignait l'importance accordée à l'alimentation par les bénéficiaires.
J'en reprends les résultats pour les comparer aux propos tenus par les neuf résidents qui ont bien voulu contribuer à la présente RAF. La petitesse de ce groupe invite à une approche exclusivement qualitative dont l'éclairage ne manque pas d'intérêt.

Les deux tiers des bénéficiaires de la distribution avaient exprimé leur souhait de changer de système en 2011. Les entretiens de 2012 montrent que, si les personnes qui ont connu les deux systèmes plaident toujours en faveur des tickets services, ceux qui ne connaissent que le système de distribution listent ses inconvénients, mais peuvent aussi en souligner quelques avantages, à commencer par celui de les accompagner dans leur démarche d'autonomisation. Aurélien Cosse relève ainsi qu' »il est remarquable de constater que M. Patrick met en avant la contrainte qui lui est imposée dans le cadre de la distribution alimentaire au CHRS. Ce qu'il nous dit, c'est qu'il a conscience qu'il n'est pas encore en capacité de disposer à bon escient d'une liberté pleine et entière sur la question alimentaire ». Quand je lui avais demandé ce qu'il choisirait s'il pouvait opter pour la distribution ou les tickets service, M. Patrick avait en effet répondu : *« je garde Marie, sinon j'achète que des sucreries ! »* (ce qui met aussi en valeur la relation instaurée par Marie à (ce qui met aussi en valeur la relation instaurée par Marie à l'occasion de la distribution). Pareillement, Jeanne souligne que le système de distribution convenait à M. Pierre, malgré les critiques qu'il lui adressait –le fait d'avoir ensuite pu bénéficier de tickets service l'a conduit à réviser son appréciation.

Les critiques adressées au système de la distribution concernaient points essentiels en 2011 :

- -le manque de choix
- -le manque de diversité
- -le fait que les produits soient souvent à la limite de leur date de péremption

Les critiques principales adressées au système des tickets services :

- -la modicité du budget ainsi octroyé, rendant impossible l'achat de nombreux produits (viande, poissons, fruits et légumes)
- -le fait qu'un nombre réduit de magasins les accepte les tickets

La distribution est reconnue pour constituer un système d'accompagnement plutôt protecteur

Les tickets service sont valorisés pour la liberté qu'ils laissent aux résidents de choisir leurs produits, d'organiser le rythme de leurs achats.

¤ le don, la dette et le contrat

C'est sur cette question que les interprétations des résidents ont apporté les éléments les plus riches par rapport au questionnement des professionnels.

Ce qui s'affirme, en premier lieu, c'est la très grande perspicacité dont ils font preuve. Si l'on excepte Mme Kasimira (dont les grandes difficultés d'expression en français expliquent peut être aussi les limites d'analyse), aucun résident ne confond l'action du CHRS avec celle d'un mouvement caritatif. Mme Sariaka ne se sent ainsi aucunement redevable de l'aide qui lui est ici apportée : ce serait *« de la fierté mal placée »*.

M. Pierre apporte une critique à l'égard des conditions dans lesquelles la distribution s'effectue, qui en dit long sur l'exigence d'égalité qu'il en attend : tout en reconnaissant que Marie cherche à répondre au mieux aux attentes de chacun, il remet en cause le fait qu'il faille la solliciter pour obtenir les produits que l'on préfère lorsqu'ils sont peu abondants.

Patrick évoque longuement les « vraies solidarités » de la rue qu'il ne confond ni avec l'aumône du passant qui « ne crée pas de lien… c'est de la pitié » ni avec l'attitude de Marie

(« y'a plus de regard avec Marie que quand on est dans la rue ») alors qu' il sait, par ailleurs qu' *« au CHRS* (la distribution) *c'est un droit ».*
M. Adjatay a été étudiant en Russie soviétique et c'est en comparant le système de gratuité intégrale dont il a bénéficié alors au système de redistribution français qu'il nuance une réponse dans laquelle la différence avec la mendicité imposée en Afrique ne fait aucun doute… *« la France est riche* dit », d'une façon plus confuse M. Panteleï en comparant la « gentillesse » de certains travailleurs sociaux avec la rudesse sans secours –mais avec corruption- des professionnels de son pays (de l'Est) d'origine.

En procédant de la sorte, ces trois derniers résidents apportent des nuances subtiles qui rompent l'opposition trop schématique d'un monde du don et d'un monde de la redistribution (qui ne relève d'ailleurs pas encore pleinement du contrat, comme certains courants libéraux le souhaitent) : ils disent que les travailleurs sociaux sont bien des personnels chargés de leur permettre d'accéder à l'autonomie en ayant accès à des droits – tout en percevant une *posture* qui exprime (me semble-t-il) l'investissement éthique de leur fonction.

¤ pratiques culinaires au CHRS

L'enquête de 2012 avait demandé l'avis des résidents portant sur l'accompagnement. La moitié des 32 personnes interrogées s'en disaient satisfaites, une vingtaine souhaitant participer à des ateliers cuisine. Mis en place en 2007, ces derniers font l'objet d'une demande soutenue. Les entretiens ont cependant montré que tous les résidents n'en connaissaient pas l'existence (c'est le cas de M. Din) et que plusieurs n'en voyaient pas l'utilité. Parmi eux, M. Patrick dit n'avoir pas besoin de conseils et précise « je les prends sur Internet » ; son ami, M. Pierre, ne les sollicite pas non plus parce qu'il aime expérimenter des préparations originales, que *« c'est rare qu'(il) tombe sur quelque chose qu'(il) ne sache pas cuisiner »* et que *« la cuisine des chefs, à la télé, ça aide ».* Autant de ressources (Internet, la télévision) dont l'établissement pourrait peut-être faire une promotion collective !
Les résidents ont pu s'exprimer assez longuement sur leurs pratiques culinaires. En évoquant les principes ayant présidé à leur éducation et à celles qu'ils réserve(rai)nt à leurs enfants : autant d'éléments fondamentaux du « vivre ensemble », de la « civilité » dont Norbert Elias a montré qu'ils fondent *la civilisation des mœurs*. Mais ils ont aussi décrit les liens que le partage du repas permet d'entretenir. De ce point de vue, la solitude prédomine dans des studios où il est interdit de recevoir. Mais les échappées sont possibles : parmi les interviewés, les étrangers semblent (paradoxalement ?) moins isolés que les français. La plupart sont soutenus par leurs compatriotes ou quelques membres de leur famille qui semblent les avoir suivis à Limoges.
Nul besoin de souligner le fait que la liberté que permet l'usage des tickets service peut alors être investie dans l'achat de produits « exotiques », et particulièrement d'épices qui font cruellement défaut pour eux, dans la cuisine française.
Jeanne Guillemot note une certaine tendance à la « débrouille » que le système de distribution favoriserait : faute de pouvoir choisir les produits et leur quantité, les stockages qui avaient été observés lors de visites d'appartements en 2011 peuvent aussi signifier des échanges potentiels qui amélioreront la vie de leurs promoteurs.

Rebond théorique : don, dette, contrat

Dans l'approche « anthropo-psychanalytique » développée par Aurélien Cosse, la question du don est mise en perspective avec celle de la dette et en alternative de celle du contrat. Or, deux remarques s'imposent :

A- en premier lieu, le don, tel que Mauss dans son essai (que cette Recherche-Action-Formation m'a donc donné le bonheur de relire !) l'envisage, est un *phénomène social total* qui met en jeu l'économique, le religieux, le lien social... Ce n'est déjà plus la réalité contemporaine du fondateur de l'école ethnologique française : sans doute trouve-t-il quelque traces de pratiques qui s'en font encore l'écho avec l'exemple de la tournée offerte au café et qui suppose une tournée de retour, en réciprocité imposée –en contre-don. Mais il y a déjà beau temps que les sociétés archaïques qui trouvaient toute leur énergie dans ce système ont disparu. Les travaux de Caillé et Godebout ont permis sans doute d'attirer l'attention sur des survivances marginales, au final confinées dans l'espace de voisinage ou la sphère familiale qui méritent attention mais qui n'autorisent plus d'user directement des catégories établies par Mauss pour les comprendre. Il est nécessaire de prendre désormais en compte une pluralité phénomènologique où l'on trouverait probablement quelques-uns des éléments majeurs de nos héritages dans les principes posés par les religions du Livre sur la question du don : le conseil du rabbin auquel on demande ce qu'on doit donner et qui répond « donne ce que tu veux » signifie qu'on doit à l'autre ce qu'on veut pour soi-même. La condamnation de « ceux qui donnent avec ostentation devant les hommes » (2e sourate du Coran) marque aussi sa distance avec le don dans les sociétés dites archaïques. Quant à l'annonce d'un jugement dernier où il serait comptabilisé tous les gestes de sollicitude –et tous ceux qui y ont manqué- au titre qu'ils doivent être tenus pour autant de gestes adressés au Grand Médiateur (Evangile de Matthieu 25/40 : « En vérité, je vous le dis, toutes les fois que vous l'avez fait à l'un de ces plus petits de mes frères, vous me l'avez fait à moi-même »), elle participe de l'invention de la charité, posant la présence d'un tiers qui permet de rompre avec l'enfermement du cycle don/contre-don. C'est d'ailleurs la référence à ce tiers qui conduira Pierre Leroux à récuser la charité pour promouvoir la solidarité (*de l'Humanité*, 1840), c'est-à-dire le système d'autonomie sociale par lequel les sociétés doivent pouvoir assurer le bienêtre de chacun sans devoir se soumettre à une puissance hétéronome.

Godbout (*le don, la dette, l'identité,* 2000) perçoit une persistance du don dans le domaine des liens primaires. Non sans raisons, il conteste la thèse Durkheimienne selon laquelle la famille tendrait à se spécialiser dans le seul domaine de l'affectif : la famille est aussi un espace dans lequel circulent des biens et où s'opèrent des échanges qui ne relèvent pas de la logique du profit. Et de mettre en évidence cette « économie de la famille » dont on vérifie en effet qu'elle joue un rôle déterminant par rapport à la crise actuelle. Un approfondissement de cette thèse gagnerait cependant à être informé des travaux de Legendre centrés sur la filiation, que ces formes d'échange contribuent d'abord à instituer – ceci n'échappait sans doute pas aux formes archaïques du don, mais dans des contextes totalement différents. Ce faisant, l'approche prendrait mieux en compte la diversité des modèles familiaux dont Emmanuel Todd a montré qu'ils continuent de jouer un rôle

significatif au cœur même des relations secondaires parce qu'ils y induisent nombre de comportements (stratégies patrimoniales, éducatives etc).

Par rapport aux questionnements qui sont travaillés au CHRS –et qui le travaillent !- deux remarques peuvent ici être avancées

a) Le CHRS intervient auprès de certains résidents victimes d'une défaillance familiale. On peut d'abord penser que cette situation touche d'abord les résidents français pour lesquels, si on suit la démonstration de Godbout, on pourra s'interroger sur d'éventuelles défaillances éducatives du point de vue même d'un apprentissage du don.

b) En outre, si l'on admet la thèse de Godbout, force est de constater que la mission de « réhabiliter » confiée au CHRS est rendu difficile par le fait qu'il intervient au titre de principes solidaristes qui relèvent de la sphère des solidarités secondaires. Or, les relations primaires que les solidarités parentales construisent (normalement) ne peuvent être reconstituées qu'à la faveur de pratiques informelles dans la mesure où elles sont, sinon en opposition, du moins en rupture avec les relations secondaires que l'Etat et le Marché instaurent. De ce point de vue, les témoignages que donnent les résidents sur les liens (souvent exprimés par un rapport partagé à l'alimentation) qu'ils entretiennent avec des réseaux extérieurs sont importants. Trop souvent, les politiques publiques ont posé des critères d'élection aux aides impliquant la prise en compte de ruptures familiales qu'elles contribuent de facto à aggraver : d'un certain point de vue l'alignement, par ailleurs tout à fait légitime, de l'aide sociale effectuée dans les départements d'outre-mer avec le système de la France hexagonale, est à l'origine d'une déstructuration profonde des liens familiaux et de la progression du modèle monoparental.

B- En second lieu, la question du contrat impose une clarification. Le texte d'Aurélien Cosse associe trop lapidairement deux types de contrats : celui des professionnels de l'Action sociale ; celui qui est « proposé » aux résidents.

Les théories du contrat (économiques et/ou sociales) renvoient aux pères fondateurs du libéralisme au sens le plus large auquel, ici, je me permets d'associer Rousseau. Il y a cependant là aussi un monde entre le contrat conçu comme engagement de la responsabilité des parties contractantes au motif que, disposant de moyens cognitifs équivalents, elles agissent en toute liberté et le contrat de droit du travail qui reconnaît l'inégalité des contractants et vise à y remédier en y insérant des clauses protectrices du salarié. Ce point n'invalide pas totalement la mise en question du fait que l'action sociale risque d'apparaître comme un don prodigué par un salarié ayant contractualisé pour ce faire. Mais cela passe un peu vite sur la réalité dudit contrat qui n'est pas simplement l'expression de deux volontés autonomes et libres mais aussi le produit de longues négociations collectives lui garantissant des espaces d'autonomie essentiels qui contribuent à la définition de son identité professionnelle. Dans ce domaine, il faut en outre rester attentif aux formes nouvelles actuellement émergentes et dont Michel Supiot explore les effets depuis quelques années.

Une deuxième acception du terme « contrat » concerne les règles proposées aux résidents dans le cadre de leur accompagnement. Nous sommes ici d'avantage en présence d'un type de contractualisation éducatif qui s'était intégré sans bruit dans la terminologie pédagogique des années 1970 avant de provoquer quelques débats lorsqu'on l'a associé à l'obtention de certaines prestations sociales : en 1988, le RMI pose ainsi le principe d'un « contrat d'insertion » qui déroute les juristes puisque le principe fondamental d'autonomie

de la volonté des parties qui fonde la relation contractuelle n'y est pas possible. L'obtention d'une aide est un droit qu'ouvre la seule absence de ressources, droit qu'aucune justification ne peut suspendre. Dans le domaine du RMI c'est la raison pour laquelle les mesures sanctionnant le non-respect d'un contrat d'insertion sont restées provisoires… et toujours arbitraires.

Quelle est la nature du « contrat » passé avec les résidents du CHRS ? Quelle liberté ont-ils de le discuter, d'y introduire des clauses qui seraient l'expression de leur volonté autonome ?

4e Partie
Quelles suites pour une RAF ?

Au seuil de cette phase quels enseignements peut-on tirer du travail accompli ? Quelles suites peut-on envisager ?

- **Les apports de la plongée socio-historique.**

L'équipe actuelle des personnels éducatifs du CHRS hérite d'une histoire pendant laquelle la question de l'alimentation n'a jamais été traitée systématiquement comme problème supposant d'être intégré à une démarche d'accompagnement à l'autonomisation. Plus exactement, le sort réservé aux hommes, en la matière, a plutôt conduit à ignorer cette dimension de leur socialisation

D'un point de vue organisationnel, la prestation alimentation ressort toujours largement du domaine de compétence de l'ancienne commis de cuisine qui continue d'assurer la distribution au centre : les entretiens avec les personnes hébergées qui ont recours à ce service témoignent de l'excellent contact qu'elle a avec eux mais elle semble bien isolée de l'équipe éducative pour mener sa mission ; les personnels éducatifs gardent un rôle auprès des personnes qui doivent passer chaque semaine pour obtenir les tickets services. Cette tâche leur pose des problèmes éthiques assez proches de ceux qu'ils connaissaient à l'époque des « bons d'achat » : bien que le ticket service présente l'avantage de constituer un moyen d'achat moins stigmatisant que le « bon », la nécessité d'assurer sa distribution est vécue comme une violence intrusive dans l'intimité des bénéficiaires à laquelle ils se plient difficilement. Par analogie avec le travail du médecin, il y aurait lieu de s'interroger sur les pratiques sanitaires ou sociales supposant ce type d'intrusion et sur les cadres éthiques qui permettent de les assumer … sans violence !

Un point est commun aux deux systèmes : ils posent un cadre de traitement strictement individualisé du problème : qu'il bénéficie de la distribution ou de tickets service, le résident est pris en charge isolément –même, voire peut être d'autant plus- qu'il doit prendre place dans la file d'attente qui lui permettra d'accéder à ces services : on sait que l'image même de la file d'attente a servi d'illustration au concept de *sérialité* chez Sartre. Et c'est peut-être pour cette raison, plus encore que par rapport au sentiment d'humiliation qu'elle est parfois sensée générer, qu'un participant évoquera –non sans juger aussitôt le rapprochement excessif- les « heures sombres de l'histoire » en parlant de la file d'attente imposée aux résidents pour la distribution.

La création d'une épicerie éducative mettrait-elle un terme à ces pratiques ? Il faut y réfléchir, étant entendu que, pour être moins stigmatisante peut être, la file d'attente des grandes surfaces n'en est pas moins sérialisante !

- **déplacement des questionnements initiaux**

Les questionnements issus d'un début d'approche théorique prometteur ont permis de solliciter l'opinion des résidents qui ont apporté des interprétations nuancées

Partant d'une question abstraite (comment traiter le « rapport à l'autre ?) et de questionnements très concrets portant sur le système actuel d'aide alimentaire mis en place au CHRS, j'avais proposé d'abord d'user des outils conceptuels de la socianalyse –en référence au concept d'implication tel que René Lourau l'a produit par transposition dans le champ de la sociologie, de ce que la psychanalyse a apporté dans celui de la psychologie. En procédant à l'analyse de sa propre implication (c'est-à-dire de l'ensemble des facteurs qui marquent son « état »), on décrypte obligatoirement ce qui surdétermine notre propre rapport au monde et aux autres.

Ce faisant, j'ai trouvé un groupe attentif mais déjà nanti d'outils différents. N'étant pas compétent dans le champ de la psychanalyse je ne m'aventure pas à débattre des thèses de Fustier et Rouzel qui sont au cœur de l'approche proposée par Aurélien Cosse. Il était, par contre, tout à fait stimulant de remettre en chantier un travail reprenant les notions de don et de contrat pour en vérifier les ressources heuristiques. Ce chantier gagnerait à être poursuivi en suivant le fil d'une clarification terminologique.

- **Les incertitudes fécondes**

Le travail conduit à l'occasion de cette RAF a provoqué deux questionnements sur lesquels je crois utile de revenir car portant sur des aspects a priori réussis des dispositifs actuels :

Jeanne Guillemot dont j'ai cité la présentation de la situation actuelle (p.13-14) conclu en soulignant les risques d'une trop bonne adaptation des résidents à la prise en charge dont ils sont bénéficiaires :

> *Ce qui est visé à travers ce nouveau fonctionnement est l'autonomie des personnes accompagnées, aussi bien en termes de budget que de vie quotidienne. Nous pouvons proposer durant l'accompagnement de participer dans un premiers temps aux moments de courses, de confection des repas et des temps de repas aussi.*
>
> *Un CHRS avec son règlement et ses « prestations » peut défavoriser toute démarche d'autonomie et conforte parfois les personnes dans des systèmes. Une confrontation à la réalité et un accompagnement autour de celle-ci semble indispensable pour toutes personnes accueillies en CHRS mais plus particulièrement pour les plus jeunes.*

Ces commentaires font état de ce qu'il a été convenu d'appeler « l'hospitalisme » dans le champ de la psychiatrie : l'hôpital est (socialement) malade, comme le rappellent les soignants de La Borde et, comme toute « institution totale » (pour reprendre le concept de Goffman), il produit une « adaptation secondaire » qui réussit d'autant mieux qu'elle renforce l'inadaptation du « reclus » (Goffman) à la société globale. La réponse apportée par les pionniers de la psychothérapie institutionnelle avait alors été de créer du « club », des « ateliers » au sein desquels les singularités et subjectivités individuelles, singulières –la multitude des individuations en devenir- devaient pouvoir trouver le creuset d'une micro-socialisation primaire … non familiale mais collective.

Tout a changé quant au contexte. Pourtant …

Aurélien Cosse avait très tôt manifesté sa réticence à voir l'équipe prendre le chemin trop évident, trop facile, d'une réponse immédiate aux « besoins » des résidents. Dans sa contribution aux témoignages réunis lors de la première phase de la présente RAF, il se proposait …

«(…) *de venir interroger une notion que nous convoquons à l'envie dans le travail social : « les besoins des résidents ». Ces « besoins » sont généralement présentés comme stables, objectifs et peu discutables car généralement auréolés d'un succédané de démarche scientifique par l'intermédiaire de schémas, diagrammes et autres sondages ou enquêtes de satisfaction auprès des résidents (sans jamais prendre en considération le contexte dans lequel ces données sont recueillies…). Or, il me semble que ce que nous (travailleurs sociaux) présentons comme des « besoins » objectifs, renvoient pourtant à un objet construit (pour en revenir à la séance précédente) qui n'a pas d'existence réelle. (…)*

Je m'interroge donc sur les modalités d'un accompagnement socio-éducatif en matière d'alimentation pour les résidents du CHRS. Loin de moi l'idée d'exprimer que tout se vaut ou alors de convoquer une sacro-sainte liberté bien illusoire pour remettre en cause le bien-fondé d'un accompagnement en matière d'alimentation. Je me demande simplement quel est l'impact d'une information transmise à un résidant qui a déjà sa propre histoire alimentaire.

S'il s'agit uniquement de communiquer un message de prévention dans le cadre d'un processus unilatéral, il y a fort à parier que cette « prestation » demeure à l'état d'incantation, ou pire encore, se rapproche de cette « arrogance technocratique qui prétend faire le bonheur des gens malgré eux » évoquée par Bourdieu. En tout cas, si un accompagnement socio-éducatif en matière d'alimentation est proposé au CHRS, son caractère non-obligatoire me semble constituer une évidence incontournable. »

Sur cette dernière proposition : voire ! Sur le reste, voici une invitation à prendre distance avec un diktat de « réponse aux besoins » qui laisse le champ aux rapports de force dominants. Les bénéficiaires ne disent rien d'autre lorsqu'ils louent le système des tickets service en constatant que leur modicité les condamne à ne pouvoir que rarement acquérir la viande, le poisson, les légumes… dont on leur conseille par ailleurs la consommation !

Sur le fond des problématiques travaillées par les professionnels, les entretiens invitent à une « entente » (je me permets ici de souligner qu'il ne suffit pas d'écouter… il faut aussi entendre) des résidents qui modifie quelque peu les *interprétations* qui les concernent généralement. Sans doute la reconnaissance de leurs « savoirs » semble-t-elle faire évidence dans l'équipe.

- **Tonus des savoirs partagés**

Mais il n'est pas anodin que ce soit justement sur ce point que je devais engager une confrontation (enfin !) un peu vive avec les auteurs du rapport *Dispositif jeunes marginaux en errance en grande difficulté* (ARSL, 2012). Tout en comprenant le souci de rompre avec des approches qui nient les ressources dont tout un chacun est porteur du fait de son expérience et de sa pensée (« l'acteur n'est pas un idiot sociologique » disent les ethnométhodologues qui montrent le travail constant de *production d'interprétations pertinentes* à laquelle chacun participe), je ne peux partager la formulation selon laquelle est défendue la position d'une « éthique du non-savoir » :

« A l'instar de Sébastien PONNOU-DELAFFON[1], nous pouvons décliner cette posture de non-savoir selon deux axes :

- *Non-savoir sur l'autre, dans la mesure où le savoir n'est pas du côté de l'institution ou des travailleurs sociaux, mais du sujet. Un sujet responsable, considéré dans sa globalité, accepté dans sa singularité et dont il faut favoriser, valoriser la parole, car à travers elle et ce qu'il dit de lui, il nous apprend qui il est et comment il appréhende le monde.*
- *Non-savoir quant au bien de l'autre : « A quoi sert-il de réfléchir à longueur de temps sur le bien de l'autre, si ce n'est pour éviter cette question : pourquoi s'imaginer en savoir quelque chose ? »[2]. Pour Lacan, il s'agit d'une éthique du « bien dire » répondant à l'écueil de dire le bien comme à celui d'un faire qui reviendrait à faire taire.*

L'approche clinique privilégie en effet une approche singulière du sujet, c'est-à-dire d'amener le sujet à ce qu'il trouve lui-même, ses propres réponses et solutions en exprimant son savoir sur ce qui l'habite. »

Je ne m'aventurerai pas à débattre des postulats psychanalytiques qui orientent ces propositions –je n'ai pas de compétence en ce domaine- mais j'en vois les effets socio-organisationnels. De ce point de vue, je conteste que les professionnels soient dépourvus de tout savoir (ce qui ne préjuge ni de la qualité ni de la pertinence de *tous* les savoirs dont ils sont porteurs), je conteste qu'ils doivent (qu'ils puissent même) en faire abstraction. Je conteste enfin qu'on puisse investir une position en référence à la seule clinique psychanalytique sans mettre en place un dispositif d'analyse du transfert qui m'apparaît, en fait, totalement incompatible avec les conditions de fonctionnement d'un CHRS.

Ceci étant, j'admets que revendiquer un certain type d'ignorance puisse avoir des aspects salutaires. Mais cela ne peut opérer sans dommage si c'est l'occasion de nier que «le réel est aussi accumulation de savoir et que –sans préjuger de sa « qualité », nous en sommes porteurs et produits. Guattari, ciblant le savoir des psychanalystes, mais on pourrait ici évoquer toute autre profession –pour ne parler que des savoirs professionnels écrit : « Le savoir est ce qu'il est ; on ne peut guère s'en passer pour acquérir un minimum de *tonus*, de consistance face à un patient ou face à une institution. Mais il est fait essentiellement pour être détourné »[3]. Dans le même texte, l'auteur donne l'une des clés qui contribuent à ce détournement : le recours au concept qui « ne vaut que par la vie qu'on lui donne ».

Une autre clé me semble renvoyer à la prise en compte du rôle des dynamiques collectives dans le processus d'*individuation* de chacun. Toute approche clinique n'enferme pas le sujet dans une singularité atomisée. J'ai tenté de montrer ce que la deuxième phase de la RAF engagée en 2012 au CHRS devait à la dynamique collective dans laquelle le talent de chacun a pu commencer à s'exprimer. Pareillement, les entretiens ont montré la subtilité de la réflexion de nombre de résidents.

Si la « mission » alimentation devait trouver un nouveau chemin, c'est certainement dans le sens d'une poursuite de la mobilisation de son intelligence collective qu'il faudrait aller.

---

[1] La dit-mension de l'impossible dans la relation éducative, Psychasoc, avril 2010.

[2] Daniel ROQUEFORT, *Le rôle de l'éducateur*, l'Harmattan, p 142.

PRECONISATIONS FINALES

Trois réunions ont eu lieu (les 18 décembre 2012 et 29 janvier 2013) après la remise du projet de rapport (le 14 décembre 2012). Ouvertes aux salariés qui le souhaitaient, elles ont intégré, outre de nouveaux travailleurs sociaux, des personnels administratifs et des personnels techniques. Ainsi, la séance du 18 décembre a pu réunir Didier Faydi, Frédéric Benkhalfallah (pour la direction), Laurent Daudet, Nathalie Dechamp, Philippe Janicot, Aurélie Foratier, Jeanne Guillemot, Aurélien Cosse, Sophie Girault, Aude Kerhomene, Emmanuelle Launay, Frédéric Gaillardin (de l'équipe éducative) mais aussi Anne De Araujo (secrétaire), Marie Solange Mengbwa (femme de ménage) et Marie Ingrid (commis de cuisine). Ces réunions ont permis d'apporter certaines corrections factuelles au présent document puis d'examiner les orientations qui peuvent être proposées en ce qui concerne les suites concrètes de ce travail en matière de prestation alimentaire.

Après avoir fait le bilan des huit contributions écrites ayant circulé au sein du nouveau groupe en février 2013 (pour ce qui est de l'existant puis des principes éthiques et éducatifs affirmés par les professionnels), je présenterai la liste des préconisations, classées en six points sur lesquels une évolution de la prestation alimentation au CHRS est envisageable. Cette liste a fait l'objet du débat de la séance du 12 mars : des petits groupes de travail pourront ensuite proposer les conditions concrètes de leur mise en place ainsi que l'ampleur des changements envisageables afin que l'ensemble des personnels concernés puisse soumettre au CA de l'ARSL une proposition réalisable. J'indiquerai donc, pour finir comment cette 3e phase de la RAF me semble devoir être conduite.

I- BILAN DES CONTRIBUTIONS

Huit contributions ont été apportées par Sophie Girault (n°1), Didier Faydi (2), Aurélien Cosse (3), Emmanuel Launay (4), Jeanne Guillemot (5), Frédéric Gaillardin (6), Laurent Daudet (7), Christophe Perriot (8). Chaque proposition citée ici est référée au numéro de la contribution dans laquelle elle est exprimée.

<u>I.1- **Constats portant sur l'existant (avec rappel des opinions des résidents interviewés en 2012)**</u>

A- **Le système de distribution** reste l'objet des critiques qui le visaient déjà lors de l'enquête de 2007 : il priverait les résidents de leur liberté de choisir, les astreindrait à des consommations trop routinières, leur imposerait des produits

arrivés à leur date de préemption. Surtout : il participerait d'un processus antinomique à l'objectif d'intégration sociale en éloignant le résident des réalités du marché (les modalités de prise en charge des jeunes par les MECS est donné en exemple à ne pas suivre-3). Ainsi : les produits sont peu variés (1) car les menus sont établis toutes les 5 semaines depuis 2007 (3) ; le système ne prépare pas à l'autonomie (5). Cependant, une contribution rappelle que plusieurs personnes sont attachées à ce système en raison des rapports qu'ils permettent avec Mme Ingrid (8).

Le rôle social important joué par Mme Ingrid avait en effet été souligné par trois résidents ; les entretiens ont aussi montré que certains jeunes ne s'estiment pas en capacité de procéder seuls à leurs achats (l'un d'eux avait dit : « sans Marie, je n'achèterais que des cochonneries… ») ; deux jeunes résidents (dont un étranger) avaient remarqué qu'elle leur permettait d'obtenir des produits auxquels ils n'auraient pas accès, soit en raison de leur prix élevé dans le commerce, soit du fait qu'ils ne savaient pas qu'ils existaient…

Enfin, ne faut-il pas tenir le souci relatif aux dates de préemption comme l'effet imprévu de l'information dispensée par le Centre… qui parvient plus difficilement à faire distinguer DLC et DLUO –confusion qui participe d'une part non négligeable des gaspillages du consommateur moyen en France !

B- **Les tickets service** font l'objet de remarques unanimement positives : ils permettent une « confrontation à la réalité » (5) en « faisant les courses » (1) et il faudrait les généraliser pour les étrangers qu'ils incitent à investir le contexte local (3). Si l'on excepte le rappel du résident déjà cité qui pense qu'il n'a pas la maturité pour les utiliser (3), leur généralisation est souhaitée afin de rompre avec les effets négatifs du caritatif (4) et de vivre « la contrainte/plaisir d'avoir à faire ses courses dans un milieu normé », ce qui en fait « un acte éducatif » (4). Une contribution insiste sur le fait qu'il nécessite, de ce fait, un accompagnement (4).

C- **Les ateliers cuisine** sont toujours évoqués très favorablement : il faut les maintenir (2). Ils permettent la transmission des savoirs des résidents étrangers (4). Une contribution suggère de le mettre en « quasi-autogestion », en soulignant qu'une telle décision aura des conséquences profondes sur les rapports aux personnes accueillies comme sur les rapports entre professionnels (7)

Si tous les résidents ne connaissent pas ce dispositif, ceux qui l'ont mentionné rejoignaient ces avis : M. Din (qui n'a jamais participé aux ateliers cuisine) souhaiterait mieux connaître les recettes lui permettant de préparer les produits qui lui sont donnés lors de la distribution. M. Adjatay dit avoir fait « un pas de

géant » grâce à l'atelier cuisine : dans sa famille, les hommes n'ont pas accès à la cuisine. En outre, ils permettent des échanges inter-culturels fructueux.

D- **Les entretiens individuels,** qui semblent être très naturellement assimilés à l'accompagnement lui-même, n'ont été évoqués qu'indirectement et pour souhaiter qu'ils prennent la forme « d'entretiens-repas » (1) et qu'ils intègrent pleinement la question de la nutrition (1, 4, 5) pour l'ensemble des résidents dans la mesure où l'alimentation constitue un « reflet de la personnalité et de la santé » (4).

E- **Les projets actuels du CHRS.** Plusieurs projets actuellement débattus au CHRS sont évoqués dans l'idée de s'en rapprocher ou de s'en inspirer pour des changements éventuels dans le domaine de l'alimentation.

- **Le projet d'épicerie éducative** n'est cité qu'une fois, comme pouvant être la nouvelle forme donnée à la distribution (2)

- **Un projet d' « espace convivial »** est aussi annoncé : les échanges portant sur la nourriture y auraient toute leur place (3)

Bien qu'il ne s'agisse pas d'un projet, mais d'une réalité qui fonctionne déjà depuis 2010, l'Espace Prévention Santé –ou, plus exactement, les méthodes mises en œuvre par l'établissement pour le suivi des personnes les plus vulnérables- constitue une référence à ne pas négliger pour les savoirs professionnels transférables qui s'y déploient

I.2- Principes éthiques et éducatifs affirmés

Les contributions révèlent un ensemble de valeurs portant sur le rapport à l'autre (résident ou collègue) ainsi que sur les conditions d'exercice de la profession, éléments qui témoignent du fort degré d'intégration des principes éthiques et éducatifs qui guident leur action –et, par conséquent, leurs projets.

1- **Posture revendiquée** :

- il faut « penser accompagnement et non prestation » (1) ; que les professionnels se « questionnent sur leurs propres représentations » (1), penser son rôle en tant que *référent* –cf Rouzel (7) ; veiller à « bien identifier sa place » (8)

- par rapport aux résidents : « laisser le sujet chercher jusqu'à ce qu'il trouve » (1), le confronter à des choix alimentaires et budgétaires (2), adapter ses pratiques en fonction des situations (car plus de singularités) (6).

- L' »autre » doit être reconnu comme « être pensant » porteur d'une histoire, de coutumes propres, d'une expérience… , qui a pu connaître le manque » (1) ; le penser comme « sujet » en constante évolution et « non comme usager » (4) cesser de le dévaloriser (3) ; la relation à l'autre ne peut qu'être spécifique.

2- **Finalités de l'aide alimentaire :** répondre à l'urgence, insérer, lutter contre l'isolement (1) qui insiste sur son caractère multiple) ; confronter au principe de réalité/ autonomiser. Rejet de la pratique aliénante des prises en charge des jeunes en MECS (3)

Deux points témoignent de positions qui ouvriront sans doute à débat :

- Pour répondre à la question de la diversité des situations, de la nécessaire prise en compte de la *singularité* de chacun et aux difficultés que cela pose, la quasi-totalité des contributions répondent en plaidant pour un travail d'individualisation intégral. Une autre orientation (3) consiste à proposer par commencer par une meilleure catégorisation (surtout des jeunes et des étrangers) ; la contribution 4 rejette explicitement cette approche (il faut un rapport direct au « sujet »)

- Un second point porte sur le degré d'acculturation auquel les étrangers doivent accéder. Citant D. Schnapper (1991), la contribution 3 plaide pour « respecter le *noyau dur* de la culture d'origine », « ne pas transmettre nos normes françaises » … après avoir souligné les problèmes de « compatibilité des modes de vie » et les « difficultés à vivre dans une autre culture » (improprement assimilées à un « handicap ») (3)

II- SIX PRECONISATIONS

A partir des huit contributions, il est possible de lister une quarantaine de préconisations qui, pour beaucoup, se rejoignent. J'en propose ici la synthèse en 6 catégories :

1- Développer l'accompagnement individuel

- développer le principe de **partages de repas** entre chaque résident et ses référents. Cette situation est propice à une convivialité permettant de renforcer les liens de confiance et d'aborder les problèmes de gestion du budget, (1 ; 5) de

réaliser des **entretiens-repas** abordant particulièrement deux questions : les pratiques alimentaires et la gestion du budget.

- Mettre la cuisine à disposition des professionnels qui pourraient ainsi inviter les résidents (8)

- intégrer la question de la nutrition aux accompagnements actuels (4). Assurer un accompagnement de l'utilisation des tickets service, semblable, en matière de nutrition, à ce que le CHRS fait en matière de santé, d'insertion professionnelle, de logement (4). La question de l'alimentation étant « un reflet de la personnalité et de l'état de santé », elle doit être intégrée à l'accompagnement, même pour les personnes ayant des ressources (et ne justifiant pas d'aide par le CHRS de ce fait).

2- Instaurer des formes d'accompagnement collectif

- Favoriser le développement de la sociabilité des résidents en assouplissant le règlement intérieur : autoriser les visites (4), faire preuve de tolérance (8)

- créer des lieux collectifs (6 ; 8) : Critique du manque de lieux de rencontre, conviviaux, au sein du CHRS et rappel du fait qu'un projet est en cours à ce sujet (3). Penser la relation à la nourriture collectivement (4)

3- Généraliser l'expérimentation conduite avec les jeunes (2) en instaurant un accompagnement de chacun (6).

4- Décloisonner les pratiques professionnelles

Plusieurs contributions usent du terme de « décloisonnement » qui, d'un point de vue plus théorique, peut renvoyer à une recherche de *transversalité* (Guattari):

- Procéder à une profonde modification des pratiques par décloisonnement (l'auteur craint qu'il ne soit pas souhaité par tous) (3)

- associer un professionnel socio-éducatif à Mme Ingrid lors de la distribution : créer ainsi un « duo pédago-alimentaire » (8) qui pourrait constituer un « embryon d'épicerie éducative » (8)

- associer les résidents à l'élaboration des menus (commandes de distribution) (8) [pendant les entretiens, les étrangers, ont généralement insisté sur leur difficulté à s'adapter à la cuisine française comme aux produits qu'ils n'apprécient pas. Comparant les produits avec ceux auxquels ils avaient accès dans leur pays d'origine, ils constatent des gouts différents et estiment que leur production industrielle et leur longue conservation en est la cause. Certains produits, habituels pour eux, sont rares : poisson. Les préparations sont différentes :

cuisson du riz (Mme Sariaka), manque de cuisson de la viande (M. Pantéléi) ; Les techniques utilisées ne sont pas les mêmes : cuisson au bois (Mme Sariaka , M. Pantéléi)…autant d'éléments dont ils pourraient faire état s'ils étaient associés à l'élaboration des menus].

5- **Penser un système de prestation évolutive** en fonction des changements de situation matérielle de chacun et de son accès à l'autonomie (4).

6- **Reconsidérer les modalités actuelles d'attribution des aides :** Attribuer systématiquement le bénéfice de tickets service aux personnes sans ressources ; supprimer toute aide aux personnes disposant de ressources et versant 10% de celles-ci pour contribuer à leurs frais mais leur permettre l'accès à l'épicerie éducative(2). Cette contribution distingue « épicerie éducative » (interne au CHRS) et « épicerie sociale » (en partenariat avec des épiceries du quartier).

III- Cadrages nécessaires à la prise en compte concrète de tout ou partie des préconisations : tâches à réaliser pendant la 3e phase de la RAF

La prise en compte des préconisations en vue de faire évoluer le *dispositif actuel* (au sens d'Agamben) est soumise à trois conditions :

A- L'accord des personnels concernés
B- La prise en compte des contraintes matérielles (financières et organisationnelles) ainsi que juridiques et réglementaires (comme C. Perriot a raison d'y insister)
C- La validation d'un projet par le CA de l'ARSL

Ce projet peut être plus ou moins ambitieux allant du maintien de l'existant à une large restructuration des systèmes actuels.

I- Le maintien de l'existant : distribution, Tickets service et, éventuellement, généralisation du système des « 10% » expérimenté avec les jeunes. On conseillera ici, simplement, la mise en œuvre d'un dispositif de suivi-évaluation dont il conviendrait d'établir les normes avec le personnel, voire en associant les résidents.

II-Une refonte plus importante, suppose une clarification des données matérielles à deux niveaux :

- Par rapport aux ressources financières du CHRS : quel est actuellement le coût de la prestation alimentation ? Comment peut-il évoluer ?
- Par rapport aux ressources des résidents. Il s'agit de mieux appréhender la réalité économique à laquelle les résidents sont confrontés afin de mieux cerner l'imbrication dynamique de leurs ressources (marchandes

monétarisées/marchandes non monétarisées/non marchandes) afin de mieux cerner comment les accompagner pour les maîtriser.

Une telle refonde suppose, par ailleurs, d'envisager les changements auxquels les personnels sont prêts à procéder dans leurs pratiques professionnelles. Ces changements doivent faire l'objet de l'élaboration de règles organisationnelles et d'une appréciation de leurs conséquences du point de vue des *compétences* qu'elles impliquent.

Une mise au point du système d'évaluation est, en outre, nécessaire.

3e phase de la RAF

Si la nécessité de changements est reconnue par l'ARSL, et quelle qu'en soit l'étendue, il apparaît nécessaire de procéder aux évaluations suivantes :

A- d'un point de vue économique.

a) estimation financière des coûts induits par le fonctionnement actuel de la distribution et par l'attribution des TS (ce travail a déjà été en partie réalisé à l'occasion de l'étude portant sur la création d'une épicerie éducative).

b) Estimation du montant réel des ressources dont disposent les résidents qui travaillent ou sont en stage.

c) Estimation du montant réel des frais locatifs des résidents : le système actuel consistant à ce que le pourcentage accordé à l'établissement soit calculé en fonction des revenus des résidents ne correspond à aucune situation « réelle » en ce sens que les charges sont partout calculées en fonction de leur coût et non des revenus des occupants. Lorsque les revenus sont faibles, les aides participent à leur allégement. Dans la mesure où les professionnels du CHRS tiennent à inscrire leur intervention dans la perspective d'une adaptation autonome progressive à la vie sociale hors établissement, un recadrage du dispositif semble logique.

B- D'un point de vue organisationnel-professionnel

- Elaboration d'une liste de points sur lesquels devraient porter les aménagements nécessaires à une prise en compte des pratiques alimentaires par les professionnels chargés de leur suivi éducatif. Ex : tous les personnels peuvent-ils/doivent-ils être concernés ? Cette fonction constitue-t-elle uniquement un enrichissement des tâches déjà dévolues aux seuls référents ? Quelles connaissances nouvelles supposent-elles ? Quelles compétences… Combien de temps doit-il y être consacré… quelle (s) évaluation (s) prévoir ? etc.

- Examen des cadres juridiques et réglementaires en vigueur.

- Approche de la question en termes de compétence (pour les personnels concernés : socio-éducatifs et, éventuellement, techniques et administratifs)

C- Du point de vue des dynamiques organisationnelles (si l'on envisage des transformations plus poussées)

- Examen du partenariat actuel (avec la banque alimentaire ; mais aussi les intervenants traitant de la santé)
- Dans la limite des cadres juridiques et administratifs en vigueur, propositions de révision des règles actuelles portant sur

  a) L'attribution des TS et/ou de produits distribués (avec ou sans création d'Epicerie éducative)

  b) L'établissement des listes de commandes pour distribution et/ou vente en épicerie éducative

  c) La participation des résidents à la gestion des différents systèmes

Comme le proposait le projet initial de cette RAF, cette phase devrait pouvoir être réalisée en trois mois, c'est-à-dire permettre, après validation par le CA de l'ARSL d'une proposition cadré financièrement et socio-pédagogiquement, l'instauration de nouvelles conditions d'accompagnement des pratiques alimentaires des résidents à expérimenter à partir de l'automne 2013.

Lexique

ADAPTATION PRIMAIRE / ADAPTATION SECONDAIRE : concepts proposés par E. Goffman (1979) pour désigner le processus dans lequel doit s'inscrire le reclus d'une institution totale pour répondre aux normes que celle-ci lui imposent (*adaptation primaire*). Cette adaptation s'opère en développant une *adaptation secondaire* à la faveur de laquelle le reclus intègre les normes informelles du milieu.

DEFINITION DE LA SITUATION : notion élaborée par W. Thomas au début du XXe siècle, selon laquelle chacun construit son environnement en interaction avec les autres et élabore ainsi des « situations ». Cette élaboration suppose le consensus interprétatif de tous les acteurs impliqués : gendarmes et voleurs, ouvriers limitant la production et contre maîtres... participent de « situations » dont ils partagent la « définition » bien qu'y jouant des rôles opposés. Selon cette approche, toute crise sociale profonde est la conséquence d'une rupture de « définition (partagée) de la situation ».

DISPOSITIF : pour l'administration : ensemble de mesures, donnant lieu à financements (subventions ponctuelles, emplois aidés) auprès des organismes publics ou privés qui les mettent en œuvre sur des objectifs précis et selon un cahier des charges plus ou moins contraignant. Les dispositifs prévalent dans les secteurs de la santé, du travail, du traitement social du chômage.

Dans le champ des sciences sociales : concept travaillé par Michel Foucault, G. Deleuze, R. Lourau, Agamben…proposé en opposition au concept structuraliste de « système ». Pour Agamben (2007): « 1) Il s'agit d'un ensemble hétérogène qui inclut virtuellement chaque chose, qu'elle soit discursive ou non : discours, institutions, édifices, lois, mesures de police, propositions philosophiques. Le dispositif pris en lui-même est le réseau qui s'établit entre ces éléments. 2) le dispositif a toujours une fonction stratégique concrète et s'inscrit toujours dans une relation de pouvoir 3° comme tel, il résulte du croisement des relations de pouvoir et de savoir. »

DOMINATION : Weber a construit trois idéaux-types des formes de domination : domination traditionnelle, domination charismatique, et domination légale-rationnelle (Aurélien Cosse)

IMPLICATION-SURIMPLICATION-DESIMPLICATION : notion conceptualisée par plusieurs auteurs depuis les années 1990. G. Devereux avait appliqué la notion de transfert/contre transfert dans le champ des approches ethnologiques en usant du syntagme de « transfert du savant » (l'ethnologue ne peut comprendre ce qu'il voit dans une société différente de la sienne qu'en référence à ses propres cadres expérientiels et cognitifs. « L'analyse du transfert du savant » s'impose. En usant du terme d'implication, R. Lourau (1990,1997) propose une transposition socianalytique des concepts de « transfert et contre-transfert » : ainsi entendue, l'implication n'est pas l'expression d'un engagement volontaire, mais un *état* caractérisant chacun du fait de ses origines sociales, de son positionnement professionnel, de son âge etc. Pour les besoins de l'analyse, R. Barbier (1977) distingue les implications socio-historique, psycho-affectives, professionnelles. Nicolas-Le Strat (1996) a proposé une analyse de l'implication comme injonction professionnelle au sein du travail social, dans le cadre du post-fordisme–après une longue phase de « désengagement religieux ou militant. R. Lourau désigne l'incitation faite aux salariés à une mobilisation accrue dans leur travail comme relevant de la *surimplication.* J.F. Marchat, constatant les pathologies du travail, suggère une stratégie de *désimplication* par l'écriture socianalytique (2012)

implication (professionnelle/historique/libidinale). Dans le langage courant, synonyme d'engagement volontaire dans un projet, une action, une organisation. Pour R. Lourau, équivalent sociologique de « contre-transfert » en psychanalyse : le sujet est impliqué –qu'il le veuille ou non, qu'il le sache ou non- par la position à laquelle il est assigné et qui contribue à la détermination de la relation à l'autre qu'il peut engager.

Devereux avait établi le lien entre aptitude la compréhension de l'autre (psychologiquement et anthropologiquement) du fait de la compréhension que l'on a de soi-même : Freud ayant montré que « l'analyse du transfert » (soit : de ce que l'analysant attribue à l'analyste) et du « contre-transfert » (ce que l'analyste attribue à l'analysant) est au cœur même de la démarche psychanalytique. Ainsi, plus encore qu'un « état », l'implication désigne « l'état du sujet en tant qu'il est engagé dans sa relation à l'autre ». R. Barbier a

proposé de distinguer implication socio-historique (on ne vit pas un même évènement historique de la même façon selon la place sociale qu'on occupe lorsqu'il advient), structruro-professionnelle (on n'est pas perçu de la même façon et on ne perçoit pas l'autre indifféremment de l'activité qu'il a, ou qu'il est censé avoir), psycho-affective. On peut spécifier de nombreux autres aspects de l'implication (libidinal, organisationnel etc.), sans oublier qu'ils contribuent à l'implication singulière et complexe du sujet.

INSTITUTION/ETABLISSEMENT/ORGANISATION : dans le langage courant ces trois termes sont souvent utilisés comme synonymes pour désigner une même entité investie par une collectivité humaine plus ou moins nombreuse. Dans la présente RAF, ces trois notions ont des sens différents. L'*établissement Augustin-Gartempe* désigne l'ensemble des locaux au sein desquels les salariés travaillent et les hébergés sont logés (selon cette acception, les appartements dispersés loin des locaux de la rue Malesherbes peuvent être considérés comme faisant partie de l'établissement) ; l'*organisation Augustin-Gartempe* désigne le système qui préside au fonctionnement formel de ce lieu d'hébergement et qui comprend la répartition des ressources humaines, les fonctions qui leur sont attribuées, leurs relations hiérarchiques, les mécanismes de coordination employés. L'*institution Augustin-Gartempe* est une réalité plus socio-psychologique concernant « la forme que prennent les relations sociales ». R. Lourau a proposé une approche dialectique de ce concept : l'*institution* est une réalité dont les trois « moments » sont en constante évolution : l'*institué* s'érige en forme sociale aboutie, stable, garantie par la loi et la norme ; l'*instituant* désigne les forces tendant à rompre cet équilibre par l'innovation ou le chaos (il en est « la négation », en termes dialectiques : « la singularité » car il co-existe toujours avec le moment de la « positivité ») ; l'*institutionnalisation* constitue le 3e moment (« négation de la négation ») qui, en contrant l'instituant tend à en réintroduire les novations dans les limites de l'institué. Ce faisant, il les change, généralement peu « fondamentalement » mais sensiblement d'un point de vue formel.

STIGMATE : Selon Goffman (1975) le stigmate se construit à travers ce que Goffman nomme l'identité sociale virtuelle. Ce sont les caractéristiques que nous prêtons à une catégorie de personnes (par exemple : les « chômeurs »). L'identité sociale réelle, quant à elle, correspond au véritable profil de la personne. C'est lorsque l'écart entre identité sociale réelle et identité sociale virtuelle devient significatif qu'on peut parler de stigmatisation. Par exemple, le chômeur peut être vu comme paresseux, profitant du système, alors qu'en réalité il n'a qu'un seul désir : retrouver du travail. Selon Goffman, le stigmate se définit en termes de relations et non d'attributs. Ce ne sont pas les caractéristiques de la personne, mais nos attitudes, qui vont créer le stigmate. Le stigmate est donc un produit social, lié aux interactions entre différents groupes. «Le normal et le stigmatisé ne sont pas des personnes, mais des points de vue. ». Toute personne est susceptible de se retrouver stigmatisée dans certaines circonstances données (Jeanne Guillemot).

INTERACTION : selon l'école sociologique « interactionniste » (Thomas, Goffman, Hughes, Becker…), l'interaction est la dynamique constitutive des rapports psychologiques et sociaux à partir de laquelle le social lui-même se construit. Les acteurs sociaux élaborent leur interprétation de la réalité à partir de ce qu'ils perçoivent des comportements de leurs contemporains –ces derniers étant eux-mêmes influencés par le jeu relationnel dans lequel ils évoluent. (cf. *Définition de la situation*).

Bibliographie

Agamben, G., 2007, *Qu'est-ce qu'un dispositif ?*, Paris, Payot/Rivage Poche.

Barbier, R., 1977, *la Recherche Action dans l'institution éducative,* Paris, Gauthier-Vilars.

Barbier, R., 1996, *La Recherche Action,* Paris, Anthropos.

Bouquet, B., 2003, *Ethique et travail social*, Paris, Dunod (cité par Aurélien Cosse)

Chobeaux, F., 2001, *L'errance active*, *Politiques publiques et pratiques professionnelles* ASH.

Eyer J., Favre,R. , Zwick, M., 2004, *Les perceptions sociales de l'alimentation et du corps chez les jeunes,* Fribourg, Université de Fribourg, multig., 111p. (cité par Laurent Daudet en réunion)

Fournier, T., sd, *Approche socio-anthropologique de l'alimentation,* cours IFSI, Toulouse, 65 vues (cité et objet d'une note de travail de Laurent Daudet)

Fustier, P., 2000, *Le lien d'accompagnement*, Paris, Dunod (cité par Aurélien Cosse)

Godbout, J. T, Caillé, A., 2000**,** *L'esprit du don*, La découverte, 1992 (cité par Aurélien Cosse)

Godbout, J.T., 2000, *Le don, la dette et l'identité. Homo donator vs homo oeconomicus*, Paris, La Découverte/Mauss.

Godelier, M., 1996, L'énigme du don, Paris, Fayard (cité par Aurélien Cosse)

Goffman, E., 1975, *Stigmate, Les usages sociaux des handicaps*, Paris : Les Éditions de Minuit. (cité par J. Guillemot)

Goffman, E., 1979, *Asiles*, *études sur la condition sociale des malades mentaux*, Paris, les Editions de Minuit.

Guattari, F., 1976, « La Borde, un lieu-dit », *repris dans* Guattari, F., 1977, *La Révolution moléculaire,* Paris, Encres. (distribué en réunion)

Lapassade, G., 1996, *Les microsociologies*, Paris Anthropos (extrait distribué par en séance)

Lourau, R., 1990, « Implication et surimplication », *Revue du MAUSS* (n°10)

Lourau, R., 1994, *Actes manqués de la recherche,* Paris, PUF.

Lourau, R., 1997, *Implication transduction*, Paris, Anthropos.

Lourau, R., 1997, *La Clé des Champs, une introduction à l'analyse institutionnelle*, Paris, Anthropos (extrait distribué en séance).

Legendre, P., 2000, « y en a-t-il parmi vous qui savent lire et écrire », *in* Lafond et Alii, *Oser enseigner*, Paris, PUF (distribué en séance).

Marchat, J.-F, 2012, « Désimpliquons nous ! Recherche-action et écriture collective », *in* Gilles Monceau (dir), *L'analyse institutionnelle des pratiques- une socio-clinique des tourments institutionnels au Brésil et en France*, Paris, l'Harmattan.

Mauss, M, *« Essai sur le don »,* 1925, Les classiques des sciences sociales (version numérique 2002). (Cité par Aurélien Cosse)
http://classiques.uqac.ca/classiques/mauss_marcel/socio_et_anthropo/2_essai_sur_le_don/essai_sur_le_don.html

Nicolas-Le Strat, P., 1996, *L'implication, une nouvelle base de l'intervention sociale*, Paris, l'Harmattan.

Oury, J., Depussé, M., 2003, *A quelle heure passe le train… conversations sur la folie*, Paris, Calman Levy. (cité pendant les réunions par F. Perriot)

Pezé, M., 2008, *Ils ne mouraient pas tous mais tous étaient frappés*, Paris, *Champs (actuel)*

***Reflet**,* dec 2011, article sur alimentation et spiritualité cité par N. Dechamp pendant une réunion.

Rouzel, J., 1997, Le travail d'éducateur spécialisé, Dunod (cité par Aurélien Cosse).

Schnapper, D., 1991, *La France de l'intégration. Sociologie de la nation en 1990*, Paris, Gallimard (cité par Aurélien Cosse).

Liste des documents produits et échangés au sein du groupe (par ordre chronologique de diffusion : octobre 2011-décembre 2012)

Faydi, D., sept 2011, « séminaire implication ».

Marchat, J.F, « Proposition d'intervention au CHRS des Augustins de Limoges : mise en œuvre d'une Recherche-Action socianalytique (analyse de l'implication individuelle et collective des personnels du CHRS) ».

Marchat, J.F, 23.11.2011- avec corrections de D. Faydi de janvier 2012, Document de travail, Base matérielle de l'organisation.

Marchat, J.F, 23.11.2011 « compte rendu de la 1ère séance Recherche-action CHRS ».

Cosse, A., décembre 2012, réflexions sur l'alimentation au CHRS.

Dechamp, N., janvier 2012, « Projet de création d'une épicerie éducative au CHRS Augustin Gartempe.

Janicot, P., janvier 2012, « historique de la prestation alimentation au CHRS »

Guillemot, J., 19 mars 2012, compte rendu de la réunion RAF.

Gaillardin, F., 16 avril 2012, compte rendu de la réunion RAF

Guillemot, J, juin 2012 (repris en janvier 2013), « s'alimenter au CHRS »

Dechamp, N., juillet 2012, « historique alimentation au CHRS ».

Daudet, L., 18 juillet 2012, compte rendu de la réunion RAF.

Daudet, L, juillet 2012, notes de lectures.

Cosse, A., juillet 2012, « Entre le don et le contrat : accompagner les résidents du CHRS et réduire les dépendances vis-à-vis de l'aide sociale ».

Perriot, **C.,** juillet 2012, notes sur l'entretien avec Mme Sariaka.

Guillemot, **J.,** octobre 2012, notes sur l'entretien avec M. Pierre.

Cosse, A., octobre 2012, notes sur l'entretien avec M. Patrick.

Daudet, **L**, octobre 2012, notes sur l'entretien avec M. Panteleï.

Gaillardin, **F.,** octobre 2012, notes sur l'entretien avec M. Din.

Dechamp, **N.,** octobre 2012, notes sur l'entretien avec M. Adjatay.

Janicot, **P.**, octobre 2012, notes sur l'entretien avec Mme Kasimira.

Guillemot, J., octobre 2012, notes sur l'entretien avec M. Johny.

Daudet, L., octobre 2012, notes sur l'entretien avec Mme Mayifa

Daudet, L., février 2013, contribution portant sur les préconisations.

Girault, S., février 2013, contribution portant sur les préconisations.

Cosse, A., février 2013, contribution portant sur les préconisations.

Faydi, D., février 2013, contribution portant sur les préconisations.

Launay, E., février 2013, contribution portant sur les préconisations.

Guillemot, J., février 2013, contribution portant sur les préconisations.

Perriot,C., février 2013, contribution portant sur les préconisations.

Gaillardin, F., février 2013, contribution portant sur les préconisations.

Index des noms cités

ANNEXES

Annexe 1 : Entre le don et le contrat : accompagner les résidents du CHRS et réduire les dépendances vis-à-vis de l'aide sociale. (Aurélien Cosse, juillet 2012)

Annexe 2 : Structuration du guide d'entretien et pistes posées pour l'analyse de leur contenu (J.F. Marchat).

Annexe 1

Entre le don et le contrat : accompagner les résidents du CHRS et réduire les dépendances vis-à-vis de l'aide sociale. (Aurélien Cosse, juillet 2012)

Les deux idéaux-types de « société à solidarité mécanique » et de « société à solidarité organique » construit par Durkheim, permettent d'illustrer la dialectique entre le don et le contrat.

« La société à solidarité mécanique » est marquée par un certain type de rapports entre les personnes, dont le milieu de vie tend à s'apparenter à la forme d'une communauté : famille, quartier…La conscience collective couvre la plus grande partie des consciences individuelles. Les échanges entre les personnes sont plutôt directs, dans la mesure où moins d'importance est accordée au statut et au rôle. Le type de liens ainsi noué est compris dans un système d'échange par le don, venant perpétuellement alimenter la dette.

A l'inverse, dans « société à solidarité organique », la conscience collective pèse peu sur les individus. Ce type de société est marqué par une forme d'échanges plus indirecte, accordant davantage d'importance au statut et au rôle des personnes. Elle implique la division du travail, en instaurant la notion de contrat entre les différents protagonistes. Ainsi, un contrat est passé entre la collectivité publique et le travailleur social en vue de la réalisation d'un certain nombre de tâches.

Les travailleurs sociaux sont donc mandatés par la collectivité publique pour exercer des missions, dans le cadre d'un contrat (« société à solidarité organique »). Pourtant, la relation à l'autre ne se définit pas simplement par les termes du contrat qui relie le travailleur social et la collectivité. Cette relation s'inscrit aussi dans la sphère du don (« société à solidarité mécanique »), et le travailleur social ne peut en faire abstraction.

Il s'agit ici de percevoir que ni une relation strictement définie par la norme d'emploi, ni une relation uniquement inscrite dans la sphère du don, ne peuvent constituer un véritable lien d'accompagnement entre le travailleur social et les personnes accueillies au CHRS.

Constamment, nous avons à articuler cette dialectique entre le don et le contrat, dans une tentative de compromis paradoxal, afin de réduire les dépendances des résidents du CHRS vis-à-vis de l'aide sociale.

I. Le contrat et le don

1. La mise en œuvre des termes du contrat

Les institutions du travail social semblent régies par les règles de « la société à solidarité organique ». La légitimité du travailleur social est fondée sur un contrat construit sur deux éléments, le mandat de la collectivité publique et la qualification assurée par le diplôme.

Le travailleur social doit d'abord signer un contrat de travail. Son statut est déterminé par un cadre réglementaire et par des missions. En contrepartie de l'exercice de ces missions, il perçoit un salaire.

La fonction du travailleur social est donc définie par une norme d'emploi. Nous sommes par conséquent rétribués par la collectivité publique pour mettre en œuvre les termes de ce contrat.

1. Il semble intéressant de mettre en perspective le métier de travailleur social avec les différentes formes de domination que Weber a construites selon trois idéaux-types [1].
Dans le secteur du travail social, les travailleurs sociaux exercent une domination de type légale-rationnelle. Elle s'appuie sur le pouvoir du droit formel et impersonnel. Elle est liée à la fonction et non à la personne. Le pouvoir se justifie par la compétence. La soumission à cette forme de domination passe par un code fonctionnel (lois, règles…), tout ce qui organise le pouvoir.

2. La théorie de l'échange par le don développée par Marcel MAUSS : un cycle comportant trois obligations

En 1925, paraissait l'ouvrage : « Essai sur le don » de l'ethnologue Marcel Mauss. Ce livre fondateur, étudie la forme d'échange fonctionnant dans les sociétés orales, sans monnaie, dites « archaïques » : l'échange par le don.
Selon Marcel Mauss : « Dans la civilisation scandinave et dans bon nombre d'autres, les échanges et les contrats se font sous forme de cadeaux, en théorie volontaires, en réalité obligatoirement faits et rendus ».[2]
Et dans cet échange par le don qu'il nomme cycle, s'inscrivent trois caractéristiques : nous sommes obligés de faire des cadeaux, nous sommes obligés de les accepter, nous sommes obligés de les rendre.
Par la suite, d'autres travaux voient le jour, développant l'idée, déjà présente chez Mauss, que subsiste une forme d'échange par le don à l'intérieur de nos sociétés industrialisées.
Or, ce qui nous intéresse ici, c'est que le modèle du rapport de don présenté par Mauss est toujours d'actualité, puisque « le don est aussi moderne et contemporain que caractéristique des sociétés archaïques »[3].
Il est alors essentiel de comprendre le don comme faisant parti d'un cycle : « Presque toujours, le don est inséré dans une séquence de don »[4].

3- Le don tisse des liens
Dans le don, il semble que le bien circule toujours au service du lien. Il convient d'appréhender ici, l'un des aspects fondamentaux du don. Isoler ce qui circule, l'observer en soi indépendamment du lien, revient à nier le phénomène du don.
En effet, « en circulant, le don enrichit le lien et transforme les protagonistes. Le don contient toujours un au-delà, un supplément, quelque chose de plus que la gratuité essaie de nommer. C'est la valeur de lien. »[5]
Nous pouvons donc nous interroger sur la nature du lien ainsi crée.
Mauss apporte une réponse à cette interrogation, en expliquant que le lien crée est un lien d'âmes, car : « accepter quelque chose de quelqu'un, c'est accepter quelque chose de son essence spirituelle, de son âme. »[6]

4- La spirale du don

Il convient de mettre en exergue le fait que l'on ne rende jamais dans un geste de don, mais que l'on donne à son tour.
En revenant au modèle développé par Mauss, nous comprenons que l'échange par le don fonctionne comme une spirale. A chaque don répond un contre-don, et à chaque contre-don répond un contre-contre-don. Et surtout, cette spirale fonctionne selon une valeur croissante.
L'échange par le don est donc pris dans un cycle d'obligations croissantes.

5- La violence potentielle du don

Il s'agit ici de replacer la question du don dans le contexte institutionnel général du CHRS et dans celui de la distribution alimentaire en particulier. En effet, les résidents du CHRS sont placés en position de donataire, en attente d'un don (ici, les denrées alimentaires) effectué par l'institution.
Or, le don peut parfois revêtir un caractère violent, comme en atteste la double face de sa signification : « Marcel Mauss a relevé que, dans les langues germaniques, le mot « gift » désigne à la fois le don et le poison » et que l'on « retrouve la même signification double dans le grec « dosis », d'où vient notre « dose », dose de produit toxique notamment. »[7]
Il apparaît que le don est toujours porteur de violence, lorsque le receveur se trouve dans l'incapacité de rendre un contre-don. Et c'est notamment le cas de la charité que Mauss qualifie de « blessante pour celui qui l'accepte ».[8]
Il y a toujours quelque chose de l'ordre de l'aliénation, de la maîtrise de l'autre dans la charité.
Cette perspective vient éclairer notre propos dans la mesure où nous pouvons nous demander à quel moment nous permettons aux résidents d'effectuer un contre-don. En effet, quelqu'un qui ne pourrait pas rendre : « ne saurait que se révolter ou à l'inverse, s'il veut rester dans l'échange, être obligé de se donner lui-même. »[9] Et Mauss de rajouter que : « Dans cette vie à part qu'est notre vie sociale, nous-mêmes, nous ne pouvons « rester en reste », comme on dit chez nous. Il faut rendre plus qu'on a reçu. »[10]
A cette première violence, il faudrait en rajouter une deuxième, engendrée par la différence de statut. Ainsi pour Godelier : « donner semble instaurer une différence et une inégalité de statuts entre donateur et donataire, inégalité qui dans certaines circonstances peut se muer en hiérarchie : si celle-ci existait déjà entre eux avant le don, celui-ci vient à la fois l'exprimer et la légitimer. »[11]
Nous pouvons alors replacer cette perspective, dans le champ du travail social, à travers la position de domination statutaire du travailleur social, face aux résidents du CHRS ; et prendre ainsi en compte la violence potentiellement contenue dans cette charité qui leur est faite.
L'analyse du don, exige donc toujours de prendre en compte le rapport entre donateur et le donataire.

II. Une tentative de compromis paradoxal

1. Deux possibilités antagonistes d'interprétation des actes du professionnel par les résidents

Les résidents du CHRS reçoivent une aide, un accompagnement qui immanquablement les questionnent sur les enjeux de la relation.

Ainsi, les personnes accueillies auraient deux possibilités opposées d'interprétation des actes du professionnel : « Echange contractuel d'un côté, échange par le don de l'autre, sont donc les deux possibilités interprétatives antagonistes, a la disposition (…) des usagers pour comprendre les actes des professionnels qui s'occupent d'eux. »[12]

2. Favoriser une interprétation des actes du professionnel sous l'angle du don ?

Nous avons vu que l'échange par le don, s'apparentait à une spirale fonctionnant selon une valeur croissante. Chacun des protagonistes de l'échange se trouve pris dans un système, l'obligeant toujours à offrir un contre-don supérieur au don reçu.
Le risque pour le professionnel est alors d'alimenter aveuglément une spirale, sans autre issue que l'écrasement de celui qui ne peut plus rendre.
Pour Fustier, « L'institution est une grande pourvoyeuse d'objets matériels ou symboliques qu'elle propose aux personnes qu'elle a en charge. Lorsque ces objets sont interprétés comme des dons, ils sont interprétés comme liés à l'âme du donateur. Si cette âme est maternelle, il s'agit de rendre un contre-don qui réponde à cette « maternalité », on comprend que pour lier l'échange, la personne prise en charge adoptera une position psychique de nourrisson ou de jeune enfant. Elle répond à ce qu'elle a senti de maternel en s'offrant comme enfant séduit ou à séduire. »[13]
Nous percevons ici les dangers d'un accompagnement (sur la question de l'alimentation comme sur d'autres aspects) qui viendrait renforcer cette seule position de donataire (celui qui reçoit), caractéristique du jeune enfant ou de l'adulte assisté.
De son côté, le professionnel, pris dans cet échange, peut être amené à donner toujours plus de lui-même. Submergé par ses émotions, dans l'incapacité de prendre le moindre recul par rapport à ce qu'il vit, le professionnel peut être tenté de s'offrir entièrement et totalement à la relation, sans autre issue que la disparition du lien dans la violence.

3. Sortir de l'échange par le don pour s'en tenir à la mise en œuvre des termes du contrat ?

Dans cette perspective, il s'agirait uniquement pour nous, de répondre au besoin de se nourrir des résidents du CHRS, par la délivrance d'une prestation, censée répondre à ce besoin. Le résident a besoin de manger, nous répondons à ce besoin, le problème est effacé.
Pourtant, à nos yeux, il ne s'agit en aucun cas de se mettre au service du « bénéficiaire » sur le mode la satisfaction des exigences, afin de répondre au plus près des attentes : « De façon générale, nous dirons que toutes les fois qu'une institution fonctionne à partir de l'idéologie du « client roi », elle « agglutine » le groupe concerné dans un ensemble qui se veut stable parce que satisfaisant pour les intéressés, répondant à leur « demande » ou à leurs « besoins ». Nous n'avons pas affaire à un rite de passage, car ce qui est visé par le dispositif n'est pas un retour dans le milieu d'origine avec une position nouvelle. Nous sommes bien au contraire dans la ségrégation qui participe au phénomène d'exclusion ».[14]
Il s'agit ici de l'idéologie actuelle qui tend à se centrer sur la prestation à fournir ou la tâche à accomplir, sur la résolution technique d'un problème posé, raccourcissant au maximum le temps qui sépare un problème de sa solution, dans une tentative d'élimination des scories du lien relationnel qui nuirait à l'efficacité. Au sein de la même personne, nous aurions, d'un côté le professionnel, synonyme de maîtrise de la relation ; et de l'autre, le domaine privé, où se jouent les émotions, les affects de la vie personnelle.

Derrière ce modèle, se joue une tentative d'aseptisation de la relation entre le travailleur social et la personne accompagnée. Dans ces conditions, le travailleur social tendrait à devenir le technicien d'une relation débarrassé de ces impuretés affectives, pour proposer des services à des clients, dans une logique strictement marchande : « Les pratiques sont progressivement envahies par des problématiques économiques et gestionnaires passant d'une gestion administrative, publique, insérée dans la fonction redistributive de l'Etat, à une gestion entrepreneuriale privée confrontée aux logiques de marché. On observe une fascination à l'égard du marché, une tentation vers un idéal de pure fonctionnalité. » [15]
A travers cette conception de la profession, l'interprétation par le don des actes du professionnel, est rendue impossible. Le client constate alors que ces actes sont la conséquence d'une norme d'emploi définie par un contrat salarial.
A nos yeux, la nature du lien ainsi établi ne peut en aucun cas s'apparenter à un véritable lien d'accompagnement. Cette conception impliquerait par ailleurs la transformation de la nature de l'acte d'accompagnement, car il y a toujours une insatisfaction (nécessaire) dans ce lien-là.

4. Le positionnement professionnel du travailleur social : entre le don et le contrat

Si un lien, uniquement défini par la norme d'emploi, manque de poids et ne crée pas les conditions suffisantes d'une relation ayant pour but l'accompagnement des personnes ; si un lien, enfermé dans la spirale du don, risque d'entraîner le sacrifice de la professionnalité du travailleur social, avec les conséquences que l'on a évoquées, quelle voie emprunter ?
Peut-être la place du travailleur social, se situe-t-elle entre ces deux pôles.
Comme nous l'avons vu, il apparaît néfaste de trop favoriser une interprétation par le don chez les personnes accompagnées. A ce moment-là, il est toujours possible, et même souhaitable, d'introduire des éléments favorisant une interprétation par la norme d'emploi, c'est-à-dire le contrat, la mission.
Ainsi, s'agit-il pour le professionnel de le rester. C'est-à-dire d'être en mesure d'opérer une différenciation entre les actes, les tâches définies par l'institution, et les projections dont il est l'objet, de la part des résidents du CHRS. En effet, ces actes, en prenant place à l'intérieur d'un cadre prédéfini, doivent rester stables. Il serait dangereux de vouloir les conformer aux attentes, aux désirs des résidents, entrainant de fait un sacrifice de la professionnalité.
Néanmoins, il apparait important pour le travailleur social, de ne pas interdire l'expression de l'imaginaire de l'autre, d'accepter d'être l'objet de ses projections. Dans le cas contraire, nous aurions affaire à une relation de technicien à clients, dont le lien n'apparait pas suffisamment opérant.
Toutefois, « accompagner quelqu'un dans une suffisante indécidabilité suppose que l'on sache faire le deuil et aider la personne prise en charge à faire le deuil des espoirs imaginaires corrélatifs de l'interprétation par le don (…) En faire le deuil, c'est reconnaitre les affects, accepter le désir, tout en sachant qu'il ne se réalisera pas mais que pourtant il demeure. »[16]
Par conséquent, il s'agit sans doute pour le travailleur social, de tenter de « bricoler » des situations métissées entre ces deux grands pôles, dans une tentative de compromis paradoxal.

5. Favoriser des tentatives de renversement de position chez les résidents du CHRS : d'un état de donataire à celui de donateur

Dans une très large majorité, les résidents du CHRS ne travaillent pas. Certains ne bénéficient même pas de l'autorisation de travailler. Non seulement cette situation les oblige à s'en remettre à l'aide sociale, mais en plus, elle ne leur permet pas de rendre ce qu'ils reçoivent.
Nous avons également évoqué précédemment le contexte dévalorisant de la distribution alimentaire pour les résidents du CHRS. Partant de ces constats, peut-être serait-il intéressant d'essayer de favoriser des situations permettant un basculement de position, d'un état de donataire à celui de donateur.
Il apparait ainsi envisageable, de tenter de créer des espaces leur ouvrant la possibilité d'opérer ce basculement position. Des espaces permettant une autre alternative que la position de personnes en attente, obligées de s'en remettre à l'aide sociale, sans avoir la possibilité de rendre ce qu'elles reçoivent.
Cette perspective offre de nombreuses pistes de réflexion et d'inventions, et pourrait par exemple déboucher sur la mise en place de différents ateliers ou activités pendant lesquelles les résidents du CHRS seraient en position de donateur, en position de transmettre un savoir, un savoir-faire… (cf écrits sur la psychothérapie institutionnelle à travers la mise en place du Club, cf l'échange réciproque de savoirs…).

Même si nous ne sommes pas encore allés jusqu'à la mise en place d'activités permettant d'opérer un véritable basculement de position d'un état de donataire à celui de donateur, il serait d'ores et déjà souhaitable de ne pas renforcer cette position de donataire, comme nous avons trop tendance à le faire à l'heure actuelle.
Afin d'illustrer de manière très concrète ces différents éléments, nous pouvons évoquer la situation de la famille S., composée de quatre personnes, et pour laquelle nous avons été interpellés par plusieurs travailleurs sociaux, peu de temps après leur départ du CHRS. En effet, cette famille se trouve aujourd'hui dans l'impossibilité d'honorer le paiement du loyer de leur appartement car les parents ne sont pas en capacité de gérer leur nouveau budget.
En comparant le budget avec lequel ils devaient composer lorsqu'ils étaient au CHRS, et celui avec lequel ils doivent désormais faire depuis qu'ils disposent de leur propre appartement, on s'aperçoit rapidement qu'il n'y a pas lieu de s'étonner des nouvelles difficultés rencontrées.
En CHRS, la famille recevait l'équivalent de 360 euros de tickets service[17] par mois, et devait s'acquitter d'une participation au loyer à hauteur de 20% de leurs ressources, soit 160 euros par mois. L'accompagnement proposé en CHRS pour cette famille, lui permettait par conséquent, de retirer un bénéfice financier de 200 euros.
A la sortie du CHRS, la famille a emménagé dans un logement social, dont l'ensemble des charges s'élève à 210 euros (loyer, gaz, électricité, assurance). De plus, il convient de préciser que cette famille ne peut désormais plus prétendre à bénéficier des tickets service, ou en tout cas plus de façon systématique comme c'était le cas auparavant.
A la sortie du CHRS, le budget de cette famille a donc été amputé de 410 euros par mois sans que leurs prestations mensuelles n'augmentent (840 euros).
A travers cet exemple, nous pouvons constater que cette famille n'a clairement pas été suffisamment préparée à faire face à la réalité post-CHRS. Ce qui ne nous empêche pas par ailleurs, de défendre l'idée d'un accompagnement socio-éducatif au CHRS…

C'est à la lumière de ces différents éléments, que nous avons décidé sur le « dispositif jeunes » de ne plus nous calquer sur le fonctionnement du CHRS « classique ». En effet, si dans les premiers temps du dispositif, les jeunes accueillis devaient s'acquitter d'un loyer, ils bénéficiaient chaque semaine d'un certain nombre de tickets service pour l'alimentation. Seulement, la valeur cumulée de ces tickets service étant comme nous l'avons vu précédemment, supérieure au loyer demandé, il y avait un intérêt financier à être accueilli et à rester sur le dispositif. Il nous est apparu que ce bénéfice financier amenait certains jeunes à rester sur le dispositif au-delà du temps d'accompagnement nécessaire. La réflexion menée à la suite de ce constat nous a conduits à supprimer les tickets service et à continuer d'exiger une participation au paiement du loyer. Il n'y a qu'à la lumière d'un positionnement professionnel étayé, et réfléchi que nous pouvons arriver à dépasser le sentiment d'illégitimité spontané que nous pouvons ressentir lorsque nous demandons à une personne qui a déjà beaucoup souffert, de payer son loyer (il serait à cet égard intéressant de travailler la question du désir que l'on a pour l'autre et notamment de notre désir de réparation…) Car, bien sûr, ils sont nombreux a avoir déjà payé, souvent lourdement, les années d'errance passées dans la rue, mais il s'agit de les accompagner à passer de « payer dans son corps » à la reconnaissance d'une dette symbolique.

Au final, peut-être pourrions-nous résumer notre propos par : comment tenter d'endiguer les effets pervers d'une prise en charge et réduire les dépendances vis-à-vis de l'aide sociale ? Telle pourrait-être l'une des interrogations majeures qui guide l'accompagnement proposé au CHRS.

Dans cette perspective, l'enjeu de l'accompagnement ne peut pas se situer dans une réponse adéquate aux besoins formulés par les résidents du CHRS, mais dans le fait de permettre et d'aider une personne à renoncer à une position de donataire pour investir une position souple de donateur/donataire dans les échanges sociaux.

Il nous semble que « l'essentiel du travail éducatif est de déboucher avec les personnes sur la construction d'une dette symbolique investissable dans l'espace social. Comment faire quand tout est dû ? Si ce n'est marquer dans la matérialité du paiement que la dette est du côté du sujet. La dette si l'on reprend les catégories de Marcel MAUSS dans son célèbre « Essai sur le don » est ce qui permet, au-delà de donner et recevoir, de faire retour à la communauté, donc de s'insérer au sens propre, de prendre une place qui a de la valeur dans les échanges sociaux. Les personnes prises en charge n'ont pas une dette vis-à-vis des éducateurs qui les accompagnent, car ceux-ci sont payés pour ce qu'ils font ; ils ont une dette vitale envers la société. Ils ont à investir leur vie dans l'espace de la communauté humaine. Autrement dit, une façon de payer cette dette est l'insertion. Prendre la question de l'insertion par ce biais est la seule façon pour la poser comme processus où le sujet est actif. »[18]

Finalement, cette question vient également interroger l'identité du travailleur social, entre don et service contractualisé.

Ces deux aspects sont effectivement présents. Impossible de séparer totalement cette profession de la sphère du don, dans la mesure où le travailleur social fait avec ce qu'il a, c'est-à-dire ce qu'il est. Impossible aussi, d'isoler totalement cette profession de la sphère marchande, dans la mesure où le travailleur social perçoit un salaire, qui représente une part de la redistribution des richesses en provenance de l'Etat-providence.

Nous sommes sans doute confrontés ici à l'un des paradoxes du travail social : donner de soi à autrui, et être payé pour le faire. Sans doute convient-il de ne pas vouloir dénouer ce paradoxe.

Notes

1 WEBER a construit trois idéaux-types des formes de domination : domination traditionnelle, domination charismatique, et domination légale-rationnelle.
2 Marcel MAUSS, *« Essai sur le don »,* Les classiques des sciences sociales (version numérique), 2002, p.7.
3 GODBOUT et CAILLE, *L'esprit du don*, La découverte, 2000, p.20.
4 GODBOUT et CAILLE, *L'esprit du don*, La découverte, 2000, p.39.
5 GODBOUT et CAILLE, *L'esprit du don*, La découverte, 2000, p.245.
6 Marcel MAUSS, *« Essai sur le don »,* Les classiques des sciences sociales (version numérique), 2002, p17.
7 GODBOUT et CAILLE, *L'esprit du don*, La découverte, 2000, p.15.
8 Marcel MAUSS, *« Essai sur le don »,* Les classiques des sciences sociales (version numérique), 2002, p90.
9 Paul FUSTIER, *Le lien d'accompagnement*, DUNOD, 2000, p.49.
10 Marcel MAUSS, *« Essai sur le don »,* Les classiques des sciences sociales (version numérique), 2002, p91.
11 Maurice GODELIER, L'énigme du don, FAYARD, 1996, p21.
12 Paul FUSTIER, *Le lien d'accompagnement*, DUNOD, 2000, p.83.
13 Paul FUSTIER, *Le lien d'accompagnement*, DUNOD, 2000, p. 108 et 109.
14 Paul FUSTIER, *Le lien d'accompagnement*, DUNOD, 2000, p.83
15 Brigitte BOUQUET, *Ethique et travail social*, DUNOD, 2003, p.54 ;
16 Paul FUSTIER, *Le lien d'accompagnement*, DUNOD, 2000, p 128.
17 Les personnes hébergées hors site bénéficient de tickets service et ne sont pas confrontés à l'attente de la distribution alimentaire.
18 Joseph ROUZEL, Le travailleur d'éducateur spécialisé, DUNOD, p.42.

-

Annexe 2

Structuration du guide d'entretien et pistes posées pour l'analyse de leur contenu (J.F. Marchat).

Appliquant les principes classiques de l'entretien semi-directif, nous avions établi la consigne et le guide suivants :

CHRS – RAF juillet 2012

<u>Avec commentaires</u>

I-Consigne.

(1er contact, directement ou au téléphone) :

Bonjour M./Mme ….

Je suis X…. ***[rappeler à l'interlocuteur sa fonction au CHRS et, si nécessaire « collègue » de… si on ne suit pas personnellement la personne contactée]***.

Je vous appelle pour vous demander si vous seriez d'accord pour participer à la réflexion que mes collègues et moi avons commencée à propos de l'alimentation au CHRS. Il y a eu une enquête à ce sujet, il y a trois ans, mais elle ne nous a pas permis d'avancer beaucoup : en fait, nous ne savons pas comment organiser les choses pour mieux répondre aux habitudes et aux souhaits des résidents. Pour aller plus loin, nous pensons qu'il faut y réfléchir avec les résidents, en tenant compte des idées et de l'expérience de chacun (pas seulement au CHRS !) .

Accepteriez-vous de consacrer un moment (1/2 heure à une heure) pour que nous en parlions ? Cette conversation n'est absolument pas obligatoire et n'a pas de rapport avec les entretiens réguliers que vous avez avec les éducateurs à propos de votre situation personnelle : ce n'est pas un problème, si vous la refusez. Cependant, il serait très utile que vous nous disiez comment vous voyez les choses aussi bien à propos des courses que de la préparation des repas et de ce que cela représente, pour vous, votre famille, vos amis…

Je serai accompagné(e) d'une personne qui ne travaille pas au CHRS mais qui réfléchit avec nous sur ces problèmes de réorganisation. Un rapport sera établi en octobre : nous ne citerons pas votre nom et ne mentionnerons que les propos que vous aurez accepté de voir publier anonymement.

[laisser un temps pour une première réaction… et apprécier son degré d'adhésion]

Nous vous expliquerons plus précisément comment nous travaillons lorsque nous vous verrons, mais je peux répondre tout de suite à vos questions, si vous le voulez.

Si vous êtes d'accord, où et quand pourrions-nous nous voir ?

Merci et à bientôt.»

[la personne sollicitée peut alors poser des questions auxquelles il faut répondre très simplement :

- ***La durée de l'entretien a déjà été mentionnée, mais il peut être nécessaire de le rappeler : moins d'une heure.***
- ***Le choix des interviewés : Une douzaine, par tirage au sort dans la liste des 54 familles hébergées. Pour une première approche.***
- ***Suite à l'entretien, les propos recueillis font l'objet d'une note qui sera communiquée à l'interviewé afin de la corriger, si nécessaire.***

Si une question porte sur un point auquel nous n'aurions pas pensé, ne pas craindre de répondre que c'est un aspect sur lequel nous devons réfléchir et que nous en parlerons avant de commencer.]

II- l'entretien.

La co-animation de la séance suppose une répartition des rôles (que l'on annoncera à l'interviewé) :

- un membre du tandem mène l'essentiel de l'entretien (animateur principal)

- L'autre reste silencieux et prend des notes (en essayant de rester au plus près de ce qui est dit, c'est-à-dire sans reformuler : quand l'interviewé dit « les hotdogs, je m'en rendais malade », c'est ce que l'on note et non quelque chose comme « il aimait beaucoup les hotdogs »…

Avant la fin de l'entretien, la parole est donnée à ce 2e interviewer pour qu'il propose de revenir sur un point qui lui a paru très intéressant et incomplètement traité par l'interviewé.

Déroulement de l'entretien :

- ***L'animateur principal reprend la consigne et vérifie que l'interviewé est bien au clair avec le cadre de l'entretien***
- ***Il présente les thèmes (qui seront traités en 10 à 15 minutes chacun) et procède aux relances et recentrages qu'il juge nécessaires***
- ***Il passe le relais pour une dernière relance au 2e animateur.***
- ***Il annonce la fin de l'entretien en remerciant l'interviewé et***
    - ***en lui annonçant qu'il recevra une note qu'il pourra compléter, corriger… pour les personnes qui le souhaiteraient, la présentation-correction de la note peut nécessiter un second rendez-vous.***

- ***en évoquant l'éventualité d'une réunion (soit entre résidents, soit avec les professionnels) qui permettrait de reprendre le débat collectivement.***

L'entretien s'achève ainsi sur la perspective d'une suite associant l'interviewé.

Après l'entretien : ***les interviewers ont prévu un temps qui leur permet de prendre, à chaud, les premières notes. Remarques, impressions, constats, hypothèses… la mise en forme des notes gagne a être faite dans les plus brefs délais. On prendra soin de distinguer, dans cette mise en forme, les extraits des énoncés (en italiques) et les –inévitables-reformulations (en caractères droits).***

III-Les thèmes.

1) « Je vous propose de commencer en essayant de retrouver quelques souvenirs d'alimentation. Se nourrir est parmi nos activités les plus nécessaires. Depuis la petite enfance jusqu'à aujourd'hui, nous avons accumulé bien des souvenirs à ce sujet. Quel est celui qui vous vient immédiatement à l'esprit, maintenant ? »

[ce premier temps de l'entretien vise à mobiliser les souvenirs –agréables ou difficiles- que l'interviewé a, à propos de la nourriture. Il est important de le laisser choisir son « premier souvenir ». Les relances viseront ensuite à permettre l'explicitation

a) du détail des faits évoqués : où, quand, comment ?
b) des dynamiques relationnelles en jeu dans ces situations : avec qui, pour qui ?
c) de tenter d'obtenir des éléments renvoyant à plusieurs phases de la vie de l'interviewé : petite enfance (contexte familial), école ou travail, « galère », CHRS.

2) « Chacun a sa façon de « bien manger » -dans les deux sens du terme : manger des aliments nourrissants, des « bonnes choses » et « se conduire correctement en mangeant ». Qu'est-ce que ces deux idées évoquent pour vous, très concrètement ? Par exemple, si on parle de « manger des bonnes choses », quel « bon repas » faites-vous à un enfant ? Et à un ami ?
Et si on parle de la façon de manger, quelles sont les attitudes qu'il faut avoir, celles qu'il faut éviter ?

[ce deuxième thème vise permettre d'expliciter les normes alimentaires, diététiques et sociales, identifiées par les interviewés : pour éviter les propos convenus, on incitera chacun à citer et décrire des situations concrètes en procédant par relance à partir des indices mis en avant par l'interviewé.

Pour les étrangers, l'évocation des différences de comportement constatées en France avec ce qui se fait dans le pays d'origine peut constituer un bon moyen d'aborder ces questions]

3) « Vous vivez actuellement au CHRS. Comment décririez-vous les conditions dans lesquelles vous vous alimentez à quelqu'un qui ne saurait rien de cet

établissement et à qui il faudrait tout expliquer ? Vous pourriez, par exemple, lui expliquer comment s'est passée la semaine dernière à ce sujet ? »

[l'interviewé aura peut-être déjà dit beaucoup de choses à propos de l'alimentation au CHRS. Il s'agira alors de rappeler ces pistes pour procéder à une relance visant, comme dans les deux autres phases de l'entretien à

a- Préciser les faits (détail des lieux d'approvisionnement, de certains menus, difficultés matérielles rencontrées…)
b- Mieux cerner les dynamiques relationnelles en jeu. C'est probablement dans cette 3e partie que, reprenant des éléments déjà perceptibles dans les deux premières, il sera le plus facile d'approfondir les aspects relevant des dynamiques du don/du droit/de la réciprocité.]